PERSONAGGIO

JEAN IMBERT

«Nei miei piatti vivono lo spirito (e le ricette) di Monsieur Dior»

di **Stefano Montefiori**, foto di Matteo Carassale

10

DOLCE ALLO SPECCHIO

ZUCCOTTO ROSA

Il semifreddo antico alla ricotta nella versione di Paolo Brunelli

di **Lydia Capasso**, foto di Matt Russell

27

13.07.2022

MERCOLEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#44

ANNO 5 – N. 7

INCHIESTA

«BOLLYFOOD»

Nozze indiane, il business inconfessabile degli chef italiani

di **Alessandra Dal Monte**

8

È l'autentico barbecue statunitense che non ha nulla a che vedere con le tradizionali grigliate: richiede una cottura della carne *low and slow*, lenta e a bassa temperatura Il segreto? L'affumicatura e l'aggiunta di ingredienti speciali, come la miscela di spezie Dry rub

BBQ AMERICAN STYLE

di **Alice Delcourt** e **Laurel Evans**
foto di Emilio Scoti

16

COMMENTO

IL CUOCO? NON UN ARTISTA MA UN ARTIERE

di **Luca Iaccarino**

7

VITO ANSALDI
per il Corriere della Sera

Nato e cresciuto in Sicilia, vive a Torino da quasi 20 anni. Ha cominciato a lavorare come tecnico informatico, poi ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all'illustrazione. Ha studiato grafica digitale e ama l'arte concettuale

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

di
Angela Frenda

PROVIAMO A SOGNARE

Aspettavamo questa estate, e persino questo caldo, come una liberazione. Ma non è stato del tutto così. Il Covid resiste tra noi, e forse quel senso di libertà al quale ambivamo tarda a manifestarsi in tutta la sua forza. E però stiamo imparando anche a essere più resilienti, più forti. A crearci degli obiettivi intermedi che ci impediscano di cadere a picco. E ci consentano, ancora, di sognare. Questo numero è dedicato proprio a voi *Cookers* neoresilienti, che non avete intenzione di abbandonare il piacere di aspirare alla bellezza. A cominciare dalla nostra icona, particolarmente speciale: Jean Imbert, chef di «Monsieur Dior», ristorante appena inaugurato della maison a Parigi, nello storico e mitico 30 avenue Montaigne. Le immagini di **Matteo Carassale** sono un capolavoro di stile e vi portano dentro questo luogo magico ed iconico. Con una ventata di freschezza ma anche di forza ironica che non guasta in questo momento. L'inchiesta, invece, realizzata da Alessandra Dal Monte, è sul fenomeno del momento: «Bollyfood». La mania dei matrimoni indiani in Italia. Eventi spettacolari (anche nelle cifre spese) che stanno coinvolgendo molti nostri chef stellati. Aiutando anche il settore in un momento di grande difficoltà. Il commento è di Luca Iaccarino, e pone a tutti una domanda: il cibo è arte? La risposta è che lo chef non è un artigiano ma...un artiere. Per scoprire qualcosa in più non vi resta che andarla subito a leggere. L'illustrazione, come ogni mese, è affidata alla maestria di **Millie Von Platen**. La cover di questo mese, che sembra uscita da un fumetto, è di **Vito Ansaldi**, siciliano trapiantato a Torino da quasi 20 anni. Ha studiato grafica digitale e ama l'arte concettuale, fino ad arrivare a fare l'illustratore. Ma è il nostro menu del mese di luglio ad aprirci verso altri mondi. Affidato a **Laurel Evans** e **Alice Delcourt**, ci porta negli Stati Uniti, nella magica terra del Bbq e delle sue regole ferree. Legate all'arte della cottura *slow* senza se e senza ma. Le due chef ci regalano trucchi e ricette per affrontare senza stress questo rito della cucina conviviale. Le foto, cariche di luce e sapore, sono di **Emilio Scoti**. Poi troverete due dei miei dolci preferiti per l'estate: il bundt al karkadè, per il piatto geniale di Alessandra Avallone, e lo zuccotto di Paolo Brunelli, mago della pasticceria, del gelato e del cioccolato. Ci regala una ricetta strepitosa per un semifreddo che, ci auguriamo, non passerà mai di moda. *La Cucina delle donne* è dedicata invece a una delle mie food writer preferite: Ruth Reichl. Ex critica gastronomica del *New York Times* e ultima direttrice della rivista *Gourmet*, che purtroppo è stata poi chiusa tra mille polemiche. Infine, il personaggio del mese che ci ha svelato cosa ama mangiare e cucinare è lo scrittore Paolo Nori, intervistato come sempre da Chiara Amati. A proposito, non perdetevi le novità in libreria: Isabella Fantigrossi ne ha selezionate per voi di bellissime. Buona estate!

MILLIE VON PLATEN

Nata a Londra, cresciuta a Stoccolma, oggi vive a New York dove lavora come illustratrice specializzata in fumetti, libri per bambini e animazioni disegnate a mano. Collabora con il *New Yorker*

LAUREL EVANS

Texana, cresciuta nello storico ranch di famiglia, Laurel Evans vive e lavora dal 2004 a Milano come autrice, food stylist e docente di cucina. Cura il blog *Un'americana in cucina*. L'ultimo suo libro è *Liguria: The Cookbook* (Rizzoli, 2021)

EMILIO SCOTI

Fotografo e regista, lavora tra Milano e il Texas. Marito di Laurel Evans, nel 2009 ha creato con lei il blog *Un'americana in cucina* e ha fotografato tutti i suoi libri. Collabora con aziende, riviste e siti come *Saveur*, *Food 52* e *Vogue Italia*

MATTEO CARASSALE

Vive tra Milano e Bordighera. Fotografo specializzato in cibo, moda e giardini, collabora con le più importanti riviste italiane e straniere di viaggio, interni e verde

VITO ANSALDI

Nato e cresciuto in Sicilia, vive a Torino da quasi 20 anni. Ha cominciato a lavorare come tecnico informatico, poi ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all'illustrazione. Ha studiato grafica digitale e ama l'arte concettuale

ALICE DELCOURT

Per metà francese e metà inglese, è cresciuta negli Stati Uniti. Mentre studia a Firenze, si innamora dell'Italia dove torna per cambiare vita e intraprendere la carriera in cucina. Dal 2011 è la chef di «Erba Brusca» a Milano

COOK
SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA
LUGLIO 2022
ANNO 5 - NUMERO

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Gabriele Principato
Lorenza Martini (grafico)
Ha collaborato:
Benedetta Moro

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto grafico a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

SCOPRI DI PIÙ
Insieme, da 140 anni
CAFFÈ VERGNANO 1882
La storia di Caffè Vergnano è iniziata nel 1882. Da quattro generazioni, selezioniamo le migliori materie prime e le tostiamo con il metodo tradizionale della tostatura lenta, per racchiudere in ogni tazzina il rito dell'autentico espresso italiano. Oggi vogliamo festeggiare il nostro anniversario con tutti coloro che condividono la nostra stessa passione e ci scelgono ogni giorno.
UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE.
CAFFÈ VERGNANO 1882
1882 140 2022

IL SOMMARIO

L'ELENCO DELLE RICETTE

FOTO DI MATT RUSSELL

IL CUOCO?
È (SOLO) UN ARTIERE

Da Gualtiero Marchesi ai suoi «nipoti» ci chiediamo spesso se la cucina è arte. Per il critico Bonami ne ha solo preso il posto. E Lara Gilmore confessa: «Un pittore è libero, uno chef no». Come disse Bonito Oliva a Bottura: «Tu non sei un artista, sei un artigiano d'alto livello. E non è certo di minor valore»

di **Luca Iaccarino**, illustrazione di Millie Von Platen

«Quel cuoco è un artista! E i suoi piatti vere opere d'arte!». Quante volte si sente questa frase nelle conversazioni tra clienti ebbri di piatti dai nomi esoterici all'uscita di un ristorante di cucina contemporanea. Considerata la frequenza, val la pena domandarsi: la cucina è effettivamente, in senso stretto, arte? Alcuni indizi potrebbero indurre al pensarlo. Saltata a pie' pari la cultura classica — per la quale, da Seneca all'etica cattolica, la gola è un vizio e chi la nutre un vizioso — nei secoli successivi cibo e arte si sono frequentati con assiduità. Da un lato, pittori e scultori hanno amato rappresentare gli alimenti, tra nature morte e ritratti arcimboldeschi; dall'altro i cuochi si son messi ad imitare l'arte: i banchetti barocchi di Vatel, Gualtiero Marchesi che s'ispira ai dripping di Pollock. Ecco, Marchesi. Dalla fine degli anni Settanta, lo chef milanese definisce un nuovo tipo di cuoco: è colto, ama la pittura, i suoi piatti simulano quadri (come quei fiori che paiono insetti per attrarre impollinatori). E così i suoi figli, i suoi nipoti: negli anni Duemila la cucina si fa creativa, si fanno estetiche le portate, persino i ristoranti («Piazza Duomo» di Alba è esso stesso un'opera, affrescato com'è da Francesco Clemente). I cuochi si fanno belli e rubano la scena ai pittori. «L'avversario più feroce dell'arte oggi è il cibo — scrive il critico Francesco Bonami ne *L'arte nel cesso - Da Duchamp a Cattelan, ascesa e declino dell'arte contemporanea* (Mondadori, 2017) —. I canali televisivi vogliono solo quello e la gente forse giustamente si sente più a proprio agio osservando la metamorfosi di uno spaghetto... che ascoltando qualche oscuro critico spiegare la validità di un chiodo piantato in un pezzo di legno». Bonami non sostiene che la cucina sia arte, bensì che ne abbia preso il posto: un'impostura che soppianta un'altra impostura? Il critico continua: «Il cibo è l'avanguardia di oggi, l'arte concettuale... Davanti alla legge del palato, l'arte contemporanea ha meno da dire... René Redzepi... è considerato alla stregua di Marcel Duchamp». Questo capitolo del libro è significativamente intitolato *Dalla rottura a Bottura*, infatti prosegue: «Il Damien Hirst del profumo di fagiolo... è Massimo Bottura e il suo Moma è l'Osteria Francescana». Qui Bonami prende, però, un palo. Perché se il ristorante di Modena sembra il Guggenheim è merito prima di tutto dell'americana Lara Gilmore, collezionista, della quale Bottura è marito. «Io venivo dal mondo dell'arte, Massimo da quello della cucina: quando ci siamo conosciuti nel 1993 questi due universi si sono sovrapposti», ci racconta con il suo abituale entusiasmo sotto la pioggia di Londra, dove è venuta a festeggiare i cinque anni del Refettorio Felix, la mensa sociale del suo progetto Food for Soul. Se gli spazi del mondo Bottura-Gilmore sono fitti di opere di Duane Hanson o Ai Weiwei è per merito suo. Alla domanda «La cucina è arte?» Gilmore risponde con la sicurezza di chi ci ha pensato per trent'anni: «No. La cucina non è arte, il cuoco non è un artista. Un artista è totalmente libero, può provocare, realizzare opere cattive, sbagliate, persino brutte. Ricordo un pezzo del *New York Times* che difendeva i "Tre bambini impiccati in piazza XXIV maggio" di Maurizio Cattelan, dicendo: l'arte DEVE sconvolgere, spiazzare. Gli artisti sono gli sciamani di oggi. I cuochi no: i cuochi devono sempre avere rispetto del cliente e guadagnarsi la sua fiducia. La cucina può far scatenare l'immaginazione ma deve essere, sempre, buona. E oggi anche sana, giusta e sostenibile». Insomma: il cuoco NON ha il diritto di fare un piatto cattivo. O, peggio, nocivo. «Anni fa Achille Bonito Oliva disse a Massimo: tu non sei un artista, sei un artiere». «Artiere» da Treccani significa un artigiano d'alto livello, «e non è certo di minor valore!». Gilmore è certa, non tutti lo sono. Patrizia Sandretto Re Rebaudengo — tra i maggiori collezionisti e mecenati europei, fondatrice della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo e membro dell'International Council — ricorda un episodio eclatante: «Spesso i cuochi sono ritenuti degli artisti: penso a Ferran Adrià, che nel 2007 è stato invitato a partecipare alla "Documenta" di Kassel, in Germania, la più importante rassegna d'arte contemporanea internazionale. Non è un caso che all'interno dei più importanti musei del mondo si trovino frequentemente ristoranti di altissima qualità (anche nella sede torinese della Fondazione c'è il ristorante stellato «Spazio7», *ndr*)». A tornare sul tema del «saper fare» è Gianfranco Marrone, ordinario di semiotica a Palermo, (è appena uscito per Bompiani il suo *Gustoso e saporito - Introduzione al discorso gastronomico*): «L'argomento più frequente per dimostrare che il cibo non è arte è che il primo si consuma, ma a me sembra debole. Sull'altro fronte gli studiosi di estetica sostengono che il cibo, come l'arte, produce una trasformazione in chi lo fruisce. Io personalmente sostengo che la cucina sia artigianato. Che può essere seriale o alto». Dopo questa ricognizione, si potrebbe affermare che la categoria più giusta per inserirvi la cucina sia quella delle arti applicate, così come lo sono design, moda, grafica: attività creative che devono però sottostare ai vincoli determinati dal proprio scopo. Per quanto nuovi e rivoluzionari, un cappotto deve riscaldare, una caffettiera fare il caffè, un piatto nutrire. E un cuoco creativo non è un artista. È un artigiano. Pardon: un artiere.

IL LIBRO
Con *Gustoso e saporito* (Bompiani, 2022, 376 pagine, 25 euro), Gianfranco Marrone getta le fondamenta della semiotica del cibo studiata negli ultimi anni

«BOLLYFOOD»

IL BUSINESS DELLE NOZZE INDIANE

di **Alessandra Dal Monte**

Il budget minimo è 500 mila euro, ma si sale anche a 5 milioni, addirittura 50 per un matrimonio in Italia, meta ambitissima dalle famiglie abbienti asiatiche per le bellezze artistiche e i suoi chef Molti, infatti, gli stellati reclutati per preparare il ricevimento: dal fine dining alla pizza, dai testaroli al tartufo, le richieste del «comitato del cibo» composto dai parenti dei futuri sposi sono molto pressanti. La sfida è soddisfarle rispettando le tre regole della cerimonia perfetta: niente pasto placé, niente ripetizioni nel menu, solo piatti espressi. E, possibilmente, vegetariani Questo impegno dei ristoratori è ripagato con cifre che vanno fino ai 100 mila euro: «L'equivalente di tre mesi di fatturato, un modo per darci ossigeno in un momento come questo»

La prima regola del matrimonio indiano è che non si mangia seduti. O meglio, i tavoli ci sono, ma il pasto *placé* dall'antipasto al dolce, tipico delle nozze italiane, non esiste. Le persone si alzano, si servono alle *food station*, chiacchierano tra loro, cambiano di frequente posto e vicini. La seconda regola del matrimonio indiano è che un piatto non si deve ripetere. Mai. Per tre giorni — la durata minima di una cerimonia — dalla colazione all'*after party*, quello che viene servito deve essere sempre diverso. La terza regola del matrimonio indiano è che il cibo si mangia espresso: quale che sia la complessità della pietanza, lo chef di turno dovrà finirla *à la minute*, di fronte agli ospiti. Che mediamente sono centinaia, se non migliaia. A complicare il tutto, il fatto che la maggior parte delle famiglie abbienti in grado di celebrare le nozze dei propri figli in Italia appartiene alla comunità Marwari del Rajasthan, strettamente vegetariana. Quindi tutta l'offerta gastronomica deve escludere la carne. Benvenuti a «Bollyfood», il fenomeno dei matrimoni indiani nelle location più suggestive del nostro Paese, con un'attenzione maniacale per l'esperienza culinaria degli ospiti. Da Firenze a Venezia, dal lago di Como alla Puglia, le famiglie dei futuri sposi spendono milioni di euro per feste esclusive con ai fornelli importanti chef stellati. Spesso reclutati anche per i matrimoni che si svolgono in India. Un business rallentato dal Covid, ora però in netta ripresa: «Da marzo, da quando i voli sono stati riaperti, sto ricevendo un boom di richieste. E per quest'anno ho già tre matrimoni indiani fissati, tra Firenze e le colline del Chianti — spiega Costanza Giaconi, wedding planner di Bianco Bouquet, agenzia toscana specializzata dal 2011 in cerimonie per stranieri —. Indiani principalmente, ogni tanto anche nigeriani e americani. Cercano le bellezze artistiche e paesaggistiche che rendono famosa l'Italia nel mondo. E puntano moltissimo sul cibo: italiano, ma non solo. Di solito gli sposi indiani e i loro amici, che magari hanno studiato all'estero, chiedono un catering con piatti internazionali. Poi però bisogna prevedere dei menu tradizionali per le centinaia di ospiti che arrivano dall'India». Il risultato è una macchina organizzativa colossale: «Il budget minimo per un matrimonio indiano in Italia è di 500 mila euro, ma si può salire all'infinito», spiega Giaconi. Ci sono famiglie che ingaggiano addirittura star come Shakira per il party post nozze. Stranezze? «Mi è capitato un menu tutto a base di tartufo, richiesto al Castello del Nero, nel Chianti. Ma poi dipende dalla cerimonia: in India esistono oltre 40 riti matrimoniali, a seconda della regione. Per esempio nel rito Baraat (Nord e Ovest, *ndr*) lo sposo deve arrivare in groppa a un elefante. Noi non li possiamo fornire, li sostituiamo con i cavalli, ma bisogna trovare quelli in grado di non spaventarsi con il suono dei tamburi». Poi servono tatuatrici esperte: «Il Mehndi è il rituale del tatuaggio all'henné, che avviene da uno a tre giorni prima delle nozze e di solito è riservato alle donne della famiglia della sposa, ma qui coinvolge anche le invitate dello sposo». Il

Cuochi, camerieri, ma anche ballerini, costumisti, fioristi: lo staff è colossale

Sangeet invece è la festa prematrimoniale in cui si canta e si balla: «Per questi momenti servono musicisti e ballerini, che spesso arrivano da Londra, così come gli ingredienti più particolari per il menu indiano. Le famiglie prendono lezioni di danza per poi gareggiare tra loro». Le nozze vere e proprie culminano nell'Agni, il rito dei sette passi che gli sposi devono compiere attorno al fuoco per ricevere le benedizioni indù. «Il che si traduce in container di materiali in arrivo dall'Inghilterra o dall'India stessa», spiega Giaconi. Ma veniamo al cibo. In Italia la *deus ex machina* delle nozze indiane è Ritu Dalmia, chef e imprenditrice di Calcutta, molto famosa in patria per i suoi locali di cucina italiana e titolare, a Milano, del

Dettagli di una tavola *(studio fotografico Righi)*, dei fiori *(Matteo Oltrabella)* e degli sposi *(David Bastianoni)*. Courtesy Bianco Bouquet Weddings

ristorante «Cittamani». Con la società Riga food srl organizza matrimoni di connazionali dal 2009: «Il mio primo fu a Firenze, poi a Venezia. Adesso non ne faccio più di due all'anno, perché richiedono quattro-cinque mesi di pianificazione. E sono talmente stancanti che alla fine piango per tre giorni — racconta —. I clienti cambiano idea all'ultimo momento, sono molto esigenti. C'è addirittura un "*food committee*", un comitato del cibo, composto dalle famiglie degli sposi che analizza il menu. Io propongo un'esperienza italiana completa: un mix di *fine dining*, cucina domestica regionale, *street food*. Chiamo i piccoli artigiani a fare dal vivo il borlengo, i testaroli, il panigaccio. E poi i grandi chef stellati, che però non sempre sono all'altezza». Memorabile fu il debutto di Viviana Varese, una stella Michelin al «Viva» di Milano e oggi anche socia di Dalmia. «Anni fa Ritu mi chiamò, andai con la testa della chef stellata: feci solo mini-piatti, fu un disastro. Da allora ho imparato che questi eventi sono esercizi di problem solving molto sfidanti, serve studio e sforzo creativo». Giusto poche settimana fa Varese si è ritrovata a sfornare pizze alle 2 del mattino: «Non lo facevo da 25 anni. Per fortuna che sono nata pizzaiola», commenta. Di solito deve gestire le *food station* italiane, sudamericane e mediterranee, ma «mi è capitato che due giorni prima delle nozze la sposa mi chiedesse un gong gigante di cioccolato da 25 chili con foglie d'oro: lo voleva rompere come gesto di buon auspicio. Un'altra volta ho dovuto fare dei mochi giapponesi: non saranno stati come gli originali, ma ce la siamo cavata». Eventi del genere, seppur faticosi, danno ossigeno alle casse dei ristoranti: «Si guadagna in una settimana come in tre mesi in un locale medio: sono quegli introiti che ti fanno respirare un po', soprattutto in periodi come questo», spiega Varese. Dalmia conferma: «Il 25-30 per cento del budget di un matrimonio indiano va nel cibo. Parlo di feste che valgono dai 5 ai 50 milioni euro. Gli chef prendono in media dai 50 ai 100 mila euro a evento, dipende dal numero di persone e dal tipo di richieste». «Pagano bene e pagano due mesi prima — conferma Mauro Uliassi, tre stelle Michelin a Senigallia, coinvolto da Dalmia qualche anno fa — Ho lavorato per tre matrimoni, due a Firenze e uno a Borgo Egnazia. Ottocento invitati, 15 cuochi internazionali, quattro giorni di festa, mille persone di staff, hotel prenotati nel raggio di 20 chilometri. Se ricapitasse, lo rifarei». Anche Mario Iaccarino, fratello dello chef bistellato Ernesto del «Don Alfonso», è stato contattato da Dalmia: «Eravamo a palazzo Corsini, a Firenze: 47 portate vegetariane per 800 persone, decise dopo tre mesi di negoziati. Abbiamo portato 27 cuochi e ridotto della metà le prenotazioni al ristorante per poterci dedicare all'evento. Sono committenti che pagano benissimo e generano un indotto pazzesco nelle città che li ospitano». Gli Alajmo, tre stelle Michelin, sono dei veterani, così come a livello internazionale chef del calibro di Mauro Colagreco. Non tutti raccontano volentieri queste esperienze, e alcune location ospitano le nozze indiane senza pubblicizzarlo affatto. È il business (inconfessabile) di «Bollyfood».

IL PERSONAGGIO

TRE COSE DA SAPERE

1

Jean Imbert, 41 anni, è nato a L'Haÿ-les-Roses, nella regione di Parigi. La scelta di stare in cucina risale a quando aveva tra i 10 e 11 anni, merito della passione trasmessa dalla nonna

2

Diplomato all'Institut Bocuse, a 22 anni apre a Parigi il ristorante «L'Acajou», frequentato da molte celebrità, tra cui Robert De Niro. Nel 2012 vince il programma tv *Top Chef*

3

Da gennaio è lo chef dell'hotel «Plaza Athenée», prendendo il posto di Alain Ducasse. A marzo 2022 ha guadagnato la prima stella Michelin. Dallo stesso mese guida «Monsieur Dior»

JEAN IMBERT

Origini bretoni, 41 anni, dalla vittoria a Top Chef alla stella al «Plaza Athenée», è una star mondiale, amico di Robert De Niro e Kylian Mbappè. Due i suoi miti: la nonna Nicole e Paul Bocuse. Oggi è alla guida di «Monsieur Dior», il ristorante parigino nato a marzo al «30 avenue Montaigne». Dove crea piatti come il turbot à la cubaine col rhum, tratto dalle ricette dello stilista fondatore della maison Del quale dice: «Vorrei che da lassù fosse fiero di me»

1 Imbert di fronte al palazzo della maison in avenue Montaigne, a Parigi, leggendario hôtel particulier di cui Christian Dior s'innamorò **2** Le insegne della strada in cui si trova l'edificio, riaperto dopo più di due anni di ristrutturazione e uno dei dolci della «Pâtisserie Dior», presente al piano terra dello stesso immobile **3** Un'ala del ristorante «Monsieur Dior» dai toni rosso, nero e bianco **4** La mise en place e parte dello staff con una bevanda a base di latte e tè verde Matcha

di **Stefano Montefiori**
foto di Matteo Carassale, producer Benedetta Moro

Quando passò davanti al numero 30 di avenue Montaigne, verso la fine del 1946, Christian Dior decise immediatamente che quel palazzo «dalle proporzioni ridotte, l'eleganza sobria e un pedigree non troppo impegnativo» — strategicamente posto davanti all'hotel Plaza Athenée di Parigi — avrebbe ospitato la sua nascente maison. Nessuno osò contraddirlo, tantomeno il finanziatore Marcel Boussac, e il «30 avenue Montaigne» è diventato nei decenni un indirizzo leggendario in città. Qui si viene per vestire Dior, e dal marzo scorso anche per mangiare Dior: un'esperienza tra storia della moda e ricerca culinaria affidata alla passione dello chef Jean Imbert, capace di inventarsi un croque New Look al tartufo o un oeuf mollet (uovo barzotto, *ndr*) Christian Dior su un letto di caviale. «Monsieur Dior» è il nome del ristorante, inno alla creatività — anche gastronomica — dell'inventore del New Look. Il signor Dior guarda i clienti da un quadro posto con discrezione su una parete all'ingresso del locale, decorato dall'architetto Peter Marino nei toni del bianco e del rosso. «La collaborazione con Marino è cominciata subito bene», racconta lo chef Imbert, che accoglie *Cook* nel giardino accanto al ristorante. «Peter sa che adoro il miele, e lui lo produce sul tetto della sua casa newyorchese. Me lo ha mandato per posta, erano i giorni del lockdown, ci vedevamo su Zoom, e il miele ha reso le cose più piacevoli. Poi abbiamo cominciato a lavorare e lui ha idee molto precise e forti, lo adoriamo per questo. Alla fine abbiamo trovato una linea comune, coerente con il menu del ristorante: molta ricerca sul passato, anche nei bicchieri o nelle posate, con certi pezzi straordinari degli anni Cinquanta, ma tutto proiettato verso il futuro». «Monsieur Dior» ha tutto fuorché l'aria da museo. Il

Tutto, dal menu agli arredi, è il frutto di una ricerca tra passato e futuro

IL PERSONAGGIO

5

6

7

8

9

Il mio sogno? Aprire un locale a Sables-d'Or-Les-Pins, vicino al mio capanno sul mare

grande lavoro preliminare e d'archivio sulla maison che Jean Imbert ha voluto fare — «è stata la mia condizione per dedicarmi al progetto» — si vede ma non troppo: è un ristorante contemporaneo, fondato su un pezzo di storia di Francia. Imbert ne parla con estrema attenzione e precisione, svelando un tratto del carattere che è probabilmente alla base del suo successo. Quando gli chiediamo la qualità che cercava tra i candidati, durante i colloqui per scegliere le 65 persone della squadra di «Monsieur Dior», risponde «la passione, quella certa scintilla negli occhi. Preferisco lavorare con qualcuno anche meno preparato tecnicamente, con un curriculum meno solido, ma pronto a dare tutto. La tecnica la puoi imparare, la passione la devi avere già. Se vieni al colloquio e non hai già fatto le ricerche su questo posto, o sulle ricette preferite di Christian Dior, meglio lasciar perdere».

Nei pranzi di famiglia

Imbert è nato 41 anni fa a L'Haÿ-les-Roses, nella regione di Parigi, in una famiglia di origini bretoni che possedeva una tipografia. «La voglia di cucinare me l'ha data mia nonna, verso i 10 e 11 anni ho capito che era quel che volevo fare nella vita. Nei pranzi di famiglia lei metteva le cose in tavola e tutti erano contenti». Un altro bambino si sarebbe accontentato di mangiare felice assieme agli altri. Imbert ha deciso che avrebbe imparato a cucinare come la nonna e che nella vita avrebbe fatto il cuoco. Questione di determinazione e di concentrazione, la stessa che ha messo quando tre anni fa ha cominciato a lavorare al progetto Dior. «Non ero certo che sarei stato lo chef, la maison mi ha solo chiesto di pensarci su e io ho deciso di preparare un dossier di candidatura. L'unica cosa che ho preteso è stato avere libero accesso agli

5 Imbert all'interno del ristorante «Monsieur Dior» **6** Un cameriere della «Pâtisserie Dior», dove si possono trovare dalle rivisitazioni di classiche torte francesi alle originali creazioni decorate con celebri simboli della maison **7** L'insegna della boutique dedicata alla moda bambini **8** Lo storico edificio di 30 avenue Montaigne **9** Croque New Look, al sapore di tartufo, è uno dei piatti del menu **10** Lo staff **11** Uno dei dessert

10

INGREDIENTI

Bavarese: **822 g** latte, **822 g** panna, **592 g** tuorli, **526 g** zucchero, **23 g** caviale di vaniglia, **2 kg** panna montata, **52 g** gelatina in fogli. Croccante: **300 g** cioccolato bianco, **520 g** mandorle pralinate, **400 g** corn flakes senza glutine, fior di sale **q.b**. Gelatina: **6 l** purea di amarena, **60 g** gomma xantano, **300 g** di succo di limone, **3** amarene per stampo. Biscotto: **345 g** mandorle, **345 g** zucchero di canna, **60 g** fecola, **6 g** lievito, **3** pizzichi fior di sale, **6** uova, **120 g** latte. Rivestimento: **3 kg** burro di cacao, **3 kg** cioccolato fondente, **11 g** colorante viola liposolubile.

PREPARAZIONE

Versate la bavarese (mixate una crema inglese, gelatina e panna) in uno stampo a stella. Aggiungete le amarene e la gelatina (ottenuta scaldando xantano, purea e limone). Appoggiate il biscotto, ottenuto mescolando mandorle tostate con gli altri ingredienti e cotto a 170°C. E infine il croccante, composto da cioccolato sciolto e gli altri ingredienti. Capovolgete il dolce e versate burro e cioccolato sciolti con il colorante, creando un effetto velluto.

11

archivi di rue de Marignan, qui vicino, per consultare i disegni di Christian Dior, capire la sua storia e in particolare la sua passione per la gastronomia. Ho voluto leggere le ricette scritte di suo pugno (che la maison ha raccolto poi, dopo la morte del fondatore, nel libro *La cuisine cousu-main*, la cucina cucita a mano, pubblicato nel 1972). Sono andato tante volte alla Colle Noire (la dimora di Christian Dior in Provenza, *ndr*). Ho cercato di conoscere tutto dell'uomo, della sua storia, perché volevo che il ristorante al 30 avenue Montaigne lo rendesse fiero, se mai ci avesse visto da lassù». È così che Jean Imbert si è aggiudicato l'incarico e ha dato il nome «Monsieur Dior» al ristorante. Imbert negli ultimi anni è diventato una star in Francia e nel mondo: dalla vittoria nella trasmissione Top Chef nel 2012 alla cucina dei ristoranti «Swan and Bar Bevy» a Miami e «ToShare» a Saint-Tropez del suo amico Pharrell Williams, all'incarico di chef del «Plaza Athenée», che in pochi mesi gli ha portato la prima stella Michelin (marzo 2022), più qualche momento pop come la rivisitazione degli spaghetti di «Lilly e il vagabondo» per Disneyland Paris. Dicono di lui che è lo chef amico delle celebrità, da Robert De Niro a Kylian Mbappé allo stesso Pharrell Williams ormai socio in affari, Imbert spiega che non ama la parola celebrità «perché evoca un lato vip, effimero, che non è quello che mi interessa. Ho incontrato artisti, attori, grandi sportivi sempre in occasione di un pasto, una cena, un evento legato al mio lavoro, oppure in una tournée nella quale mi occupavo della cucina. È così che si è stabilita una connessione con alcuni di loro. Sono attirato non dalla celebrità ma dal fatto che queste persone sono straordinarie». Che cosa significa, per Jean Imbert, essere «persone straordinarie»? «Che sono in grado di mettere da parte la vita normale. Quando ho seguito per 30 giorni un artista musicale, ho visto come viveva e ho capito che non era un caso che avesse successo. Aveva un tale grado di energia, di creatività, di dedizione alla causa... Potevano essere le 4 o le 6 del mattino ma non importava, entrava in studio e si metteva a registrare. Oppure, prendiamo Kylian Mbappé: è un ragazzo adorabile, normalissimo nell'approccio, ma ha anche una capacità eccezionale di astrarsi da ciò che gli sta intorno per concentrarsi sul suo obiettivo. È una questione di talento, certo, ma a me affascina soprattutto quello che certe persone sono disposte a fare per mettersi al servizio del dono che è capitato loro».

Il «gusto dello sforzo»

Sta parlando di voglia di vincere, la stessa che lei ha dimostrato durante Top Chef? «Parlerei di voglia di andare fino in fondo, di mettercela tutta. Più che vincere e quindi sconfiggere gli altri, mi piace l'idea di fare le cose al massimo delle mie capacità, di impegnarmi sempre. Sono stato educato così, molto più all'americana che alla francese. Diciamo che questo gusto dello sforzo mi pare l'aspetto positivo della cultura americana». Jean Imbert dà l'impressione, in effetti, di essere come gli amici che ammira, sempre concentrato. Non si riposa mai? «Mi dicono che dovrei prendere più vacanze, ma non è facile. Bisogna stare al passo con il lavoro, in una città come Parigi questo vuole dire rispettare i prodotti delle stagioni. Uso solo prodotti francesi, e questo significa che tre settimane fa avevo i piselli, e fino ancora a qualche giorno fa potevo usare gli asparagi, adesso già non ne ho più. Arrivano i primi fiori di zucca, ma dureranno solo tre settimane. Ci sono le ciliegie ma presto dovrò passare alle albicocche, e dopo tre settimane alle pesche, e poi ai fichi. Conosco esattamente tutti i miei fornitori, anche della carne e del pesce, ovviamente.

IL PERSONAGGIO

12

UOVO ALLA CHRISTIAN DIOR CON CAVIALE

INGREDIENTI

Per l'uovo: **10** uova. Per la gelatina: **2** pezzi di carne (gallina, tacchino o simili), **2** carote, **3** cipolle, **2** gambi di sedano, **2** foglie d'alloro, **7** g di pepe nero in grani, fogli di gelatina (10 al litro). Per la panna acida al caviale: **200 ml** di panna liquida, **1** limone, sale e pepe a piacere, **30 g** di caviale. Per l'impiattamento: **1** fetta di pancarré senza crosta, burro chiarificato e cerfoglio a piacere.

PREPARAZIONE

Per fare l'uovo barzotto, cuocete le uova per 5 minuti in acqua bollente e raffreddatele nel ghiaccio. Per la gelatina, tagliate le cipolle a metà e fatele grigliare sulla piastra. Unite tutti gli ingredienti in un tegame e bagnate con acqua. Lasciate cuocere per 2 ore. Togliete i pezzi solidi, se necessario restringete. Filtrate il consommé. Trasformate il consommé di pollo in gelatina, utilizzando 10 fogli al litro. Per realizzare le uova in gelatina, sgusciate le uova, mettetele in uno stampo e versate la gelatina. Lasciate rassodare in frigo per qualche ora. Per la panna, versate il succo di limone sulla panna fino a ottenere la consistenza desiderata. Condite con sale e pepe e aggiungete il caviale. Per l'impiattamento, tagliate il pancarré senza crosta con lo stampino tagliapasta e tostatelo nel burro chiarificato. Preparate dei ciuffetti di cerfoglio. Adagiate il pancarré come base sul fondo del piatto. Disponete sopra l'uovo e attorno la salsa acida al caviale. Guarnite con qualche ciuffetto di cerfoglio.

12 Uno dei piatti del menu **13** Imbert di fronte allo storico portone di 30 avenue Montaigne

È una questione di mentalità, poco fa le abbiamo offerto un caffè e io sto pensando "era un caffè come si deve? Perché un posto come questo non può offrire un caffè non all'altezza" (era ottimo, ndr), e questo vale per tutto, per qualsiasi dettaglio. Può essere stressante ma in realtà è un'abitudine, una forma mentale, anche le persone che lavorano con me sono fatte così, ci motiviamo a vicenda, questa è una cosa molto positiva. Il giorno che non avrò più questo riflesso sarò pronto per la pensione».

Il progetto

Il ristorante «Monsieur Dior» è nato da zero, Jean Imbert ha progettato anche la cucina. Cosa non facile perché la carta del menu non era ancora decisa e ha dovuto anticipare i piatti che avrebbe preparato. «Ma ero certo, per esempio, di volere un forno per la pasticceria, cosa che ha un po' turbato Peter Marino quando si è trattato di pensare agli arredi. Ma sul forno sono stato irremovibile. Quando sono arrivato c'era un bar à champagne, cosa che trovavo un po' datata per un luogo come questo. Ho pensato che sarebbe stato bello offrire merende eccezionali dalle 16 alle 18, e quindi abbiamo messo un forno per preparare i soufflé. I clienti arrivano al 30 avenue Montaigne per gli abiti di alta moda, i gioielli, le borse, frutto di grande artigianato, e mi piace che ci sia anche il grande artigianato della pasticceria». Il gioco di immedesimazione tra lo chef e Christian Dior ha ricevuto una spinta quando Imbert ha avuto il posto anche al «Plaza Athenée», proprio davanti al 30 avenue Montaigne, l'albergo amato da Dior. «L'ho presa come una strizzata d'occhio del destino. Ci sono altre cose che mi hanno colpito, quando ho studiato i suoi archivi. Per esempio, l'importanza che dava al cibo, che mi ha

14

15

16

GRANCIPORRO DI GRANVILLE AVOCADO E POMPELMO

INGREDIENTI

Per la farcitura al granciporro: **400 g** di polpa di granciporro, **160 g** di maionese, **2** pezzi di scalogno, **1** mazzetto di coriandolo, scorza di lime, tuorlo, peperoncino, sale e pepe a piacere. Per l'impanatura: **300 g** di polenta taragna, **100 g** di panko, **50 g** di sesamo nero, **2 cucchiai** di carbone vegetale, **10 g** di sale, **10** avocado, **4** tuorli, **200 g** di pangrattato per impanare, sale a piacere. Per la finitura: **3** pezzi di pompelmo rosa, **3** pezzi di pompelmo bianco, **2** pezzi d'arancia rossa sanguinella.

PREPARAZIONE

Partite dalla farcitura. Tagliate a pezzettini lo scalogno e tritate il coriandolo. Mescolate tutti gli ingredienti. Condite. Per l'impanatura, mescolate in un robot il sesamo, il sale e il panko senza ridurli in polvere. In una terrina semisferica, aggiungete la polenta e il carbone vegetale. Intanto sbattete i tuorli con il sale. Tagliate l'avocado a metà e privatelo di nocciolo e buccia. Farcitelo, chiudetelo e passatelo nei tuorli e nel mix per l'impanatura. Friggetelo a 200°C. Tagliate due volte a metà gli spicchi di agrumi nel senso della larghezza. Adagiateli in ordine sfalsato, quattro ai lati e uno al centro, e appoggiatevi sopra l'avocado.

17

14 L'arredamento del ristorante
15 L'Avenue des Champs-Élysées e l'Arco del Trionfo, non lontani da avenue Montaigne
16 Imbert mentre sale le scale all'interno della boutique
17 Un piatto del menu

ricordato come sono fatto io, lo dico con grande umiltà. Guardando la sua agenda è evidente che lui organizzava la giornata in base ai pasti, anche solo per una bistecca con le patatine fritte che gli piaceva tanto. Io faccio lo stesso. Ogni giorno penso a come, dove, cosa mangerò, in funzione dei miei impegni, certo, ma non lasciando niente al caso». C'è un piatto che rappresenta più di altri lo spirito del luogo? «Direi che tutta la carta è un omaggio a Monsieur Dior. Poi certo ci sono alcuni piatti che sono legati più direttamente a lui, come il turbot à la cubaine cucinato con il rhum, che ho ripreso da una delle sue ricette». Tra gli chef che lo hanno influenzato, Jean Imbert ne cita due: la nonna e Paul Bocuse. «Mia nonna Nicole mi ha dato la passione per la cucina, le ho dedicato il primo ristorante, «L'Acajou», che poi ho ribattezzato «Mamie» (nonna in francese). Qualche anno fa avevamo scritto insieme il libro delle sue ricette, se n'è andata da poco, a 94 anni. Al posto di quel ristorante adesso c'è il locale di mio fratello Léopold, «Sables», un ottimo posto di pesce. Poi Paul Bocuse, perché ho avuto la fortuna di frequentare la sua scuola quando ancora era vivo e veniva a insegnarci». E la cucina italiana? «Senza entrare nella gara con quella francese, la adoro. Ho festeggiato i miei quarant'anni con Massimo Bottura al «Casa Maria Luigia» di Modena, ho grande ammirazione per lui. Mi piace molto la cucina veneziana, adoro la pasta ai frutti di mare». Che cosa vuole fare dopo «Monsieur Dior»? «Mi sento come un bambino, ho ancora i sogni di un dodicenne. Il mio più grande sogno, che ho già esaudito, è stato aprire un ristorante con mia nonna. Da grande, ne aprirò uno nei luoghi di origine della nostra famiglia, in Bretagna, magari a Sables-d'Or-Les-Pins, vicino al mio capanno sul mare».

IL MENU DI ALICE DELCOURT E LAUREL EVANS

 PER CELIACI F FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

BBQ AMERICAN STYLE

È l'autentico barbecue statunitense che poco ha a che vedere con le tradizionali grigliate: richiede, infatti, una cottura della carne *low and slow*, molto lenta e a bassa temperatura Il segreto? L'affumicatura che si ottiene solamente in forni appositi. E poi l'aggiunta di ingredienti speciali, come la salsa agrodolce a base di pomodoro e tabasco E la profumatissima Dry rub, la miscela di spezie per la marinatura a secco

CHI SONO

Texana, cresciuta nello storico ranch di famiglia, Laurel Evans (*in foto a sinistra*) vive e lavora dal 2004 a Milano come autrice, food stylist e docente di cucina. Alice Delcourt (*a destra*), per metà francese e metà inglese, è cresciuta negli Stati Uniti e italiana di fatto. Dal 2011 è la chef di «Erba Brusca» a Milano

JALAPEÑO POPPERS

INGREDIENTI

20 peperoncini jalapeño freschi o altre cultivar piccanti, **400 g** di robiola o altro formaggio fresco, **2** cucchiai di coriandolo fresco tritato, **20** fette di bacon o pancetta

Per la preparazione di questa ricetta il consiglio è quello di utilizzare guanti di lattice. Scaldate il forno a 190°C oppure preparate il barbecue per la cottura alla brace. Prendete i peperoncini jalapeño freschi oppure altre varietà piccanti. Incidete ogni peperoncino nel senso della lunghezza, senza tagliarlo in due. Togliete i semi con un cucchiaino o coltellino. Mescolate il formaggio con il coriandolo e riempite ogni peperoncino con questo composto (potete aiutarvi con un sac à poche). Avvolgete attorno a ogni peperoncino un pezzo di bacon, fissatelo con uno stuzzicadenti e disponetelo su una teglia da forno. Cuocete nel forno preriscaldato finché il bacon non diventa ben dorato e croccante. Ci vorranno circa 15 minuti. Se li volete extra-croccanti, cuoceteli con la funzione grill per 2-3 minuti prima di servire. Per farli invece al bbq, cuoceteli sulla griglia finché il bacon non comincia a dorarsi. In questo caso basteranno circa 6 minuti. Girateli e continuate a cuocere per altri 6-8 minuti, finché il bacon non sarà croccante e il peperoncino morbido. Serviteli subito.

8-10 PERSONE

35 MINUTI

di **Alice Delcourt** e **Laurel Evans**
foto di Emilio Scoti

Quando vai a vivere in un Paese straniero, sei destinato per sempre ad avere il cuore diviso tra due mondi. Ti senti a casa e al contempo uno straniero in entrambi. Io mi sono trasferita in Italia 20 anni fa, e ho imparato in breve tempo che, per me, il modo di proteggere le mie radici senza sentirmi fuori posto passava attraverso la cucina, ciò che mangiavo e le persone con cui condividevo questi momenti. Quindi, all'inizio di quest'estate, quando la mia amica Alice Delcourt di «Erba Brusca», anche lei americana espatriata, mi ha proposto di unirmi a lei per una serie cene dedicate all'autentico barbecue americano nell'incantevole e spazioso orto del suo ristorante, ho accettato con entusiasmo. «Il bbq americano diventa il simbolo di un'altra epoca, di quando non potevi avere tutto istantaneamente da Amazon, di quando un gruppo di amici o una famiglia si prendevano un momento di pausa dal lavoro per stare insieme», racconta Alice Delcourt. «Il fuoco e i rituali ad esso connessi esercitano da sempre un fascino ancestrale sugli uomini. Il barbecue prevede tempi di cottura molto lunghi, che offrono l'occasione perfetta per chiacchierate tra amici, magari con una birra in mano. Devi scegliere con cura i tuoi compagni di bbq, dal momento che dovrai passare con loro dalle 3 alle 12 ore!». Vale la pena precisare: non stiamo parlando della solita grigliata con bistecche al sangue e salamelle abbrustolite. L'autentico barbecue americano richiede la cottura *low and slow* (lenta e a bassa temperatura) ottenuta esclusivamente mediante

Il fuoco e i rituali connessi esercitano sempre un fascino ancestrale sulle persone

IL MENU DI ALICE DELCOURT E LAUREL EVANS

COSTINE DI MAIALE

INGREDIENTI

Per le costine: **2** carré (**2,8 kg**), salsa bbq, **4** cucchiai di Dry hub. Per il Dry hub: **2** cucchiai di sale, **2** di zucchero di canna, **4** di paprika dolce, **1** di aglio in polvere, **1** di peperoncino in polvere, **2** cucchiaini di senape in polvere, **2** di pepe nero, **1** pizzico di cumino

Eliminate il grasso in eccesso e la membrana che ricopre le ossa del costato. Coprite tutta la superficie con il Dry rub (che si prepara mescolando tutte le spezie in una ciotola), massaggiando con le mani. Avvolgete nella pellicola e lasciate marinare in frigo per 2 ore. Portate la carne a temperatura ambiente prima di cuocerla. Preparate il bbq per la cottura indiretta e stabilite la temperatura a 115°C. Appoggiate le due costate sulla griglia lontano dalla fonte di calore. Il lato con l'osso va rivolto verso il basso. Chiudete il bbq e cuocete per un totale di circa 3 ore e mezza, regolando la temperatura con le bocchette d'aria e aggiungendo altra carbonella quando necessario. Dopo 2 ore e mezza, avvolgete le costate nella carta stagnola e continuate a cuocere. Per controllare la cottura, afferrate una costola tra le dita e cercate di girarla, se si stacca facilmente, la carne è pronta. Quando le costine saranno pronte, rimuovete la stagnola, spennellatele con salsa bbq e cuocete per altri 15 minuti. Trasferitele su un tagliere e lasciatele riposare per 5 minuti. Tagliate le costine tra le ossa. Servitele con altra salsa bbq e tanti tovaglioli: le costine vanno mangiate con le mani!

T

C

4 PERSONE

235 MINUTI

COLESLAW AL MISO E MIELE

INGREDIENTI

½ cavolo cappuccio rosso e ½ bianco, **2** carote medie, ½ spicchio di aglio, **1** cucchiaino di sale, **1** pezzetto di zenzero fresco, ½ cipolla rossa, **1** limone, **50 g** di aceto di riso, ½ cucchiaio di miele, **1** cucchiaio di miso, **50 g** di olio evo, **20 g** di semi di sesamo tostati

La *coleslaw* (o in maniera abbreviata *slaw*) è un'insalata di cavolo cappuccio crudo diffusa negli Stati Uniti d'America. Il suo nome deriva dall'anglicizzazione nel XVIII secolo della parola olandese *koolsla*, abbreviazione di *koolsalade*, che significa appunto insalata di cavolo. Esistono varie versioni. Le principali prevedono un condimento a base di maionese o latticello oppure una preparazione più leggera, che è quella di questa ricetta. Tagliate molto fine il cavolo e con un pelapatate create delle striscioline di carote. Salate la verdura e mescolatela con le mani. Trasferitela in uno scolapasta per fare uscire qualsiasi liquido. Nel frattempo tritate finemente l'aglio e lo zenzero, tagliate a julienne la cipolla. Spremete i limoni o il lime e mescolate il succo con la cipolla, facendo macerare minimo 15 minuti. In una terrina unite aglio, zenzero, aceto, miele, miso, olio di oliva e 10 g di olio di sesamo (facoltativo). Aggiungete le cipolle con il succo di limone e mescolate bene. Trasferite la verdura in una ciotola capiente e condite con il dressing. Se desiderate, completate con semi di sesamo e mezzo mazzo di coriandolo tritato.

L

8-10 PERSONE

20 MINUTI

Sono state le tribù indigene dei Caraibi a sviluppare questa tecnica culinaria

affumicatura nei forni barbecue costruiti per questo scopo. Probabilmente sono state le tribù indigene dei Caraibi a sviluppare questa tecnica di cottura che poi, tramite gli schiavi africani, si è diffusa a Nord, dapprima in Carolina e poi principalmente nel Sud degli attuali Stati Uniti. Oggi esistono tanti tipi diversi di bbq, con tradizioni, scuole di pensiero e ricette che cambiano di Stato in Stato. Provenienti da due degli Stati più famosi per la cultura del bbq, Alice ed io condividiamo amore e nostalgia per questa cucina, anche se le nostre memorie e ricette si distinguono a causa delle differenze regionali. «In North Carolina — continua Alice — la carne viene condita con una salsa a base di solo aceto (invece della salsa bbq a base di ketchup) e noi crediamo, ovviamente, che il nostro sia il modo più "autentico". Da noi si fa spesso il maiale intero, una pratica che assume quasi i contorni di un rito religioso, se non altro per l'attesa, che può arrivare facilmente a 24 ore: un giorno di cottura per un piatto richiede una buona dose di fede». Questo è un lavoro faticoso, sempre davanti al fuoco e dai tempi estenuanti, e non solo quando si cuoce un maiale intero: un brisket o una spalla di maiale di 6 kg possono richiedere dalle 10 alle 15 ore di cottura in un forno barbecue alimentato a legna che, per mantenere la corretta temperatura e un'affumicatura adeguata, richiede costanti cura e attenzione. «Il bbq è l'ennesima dimostrazione che molte eccellenze gastronomiche nascono dalla cucina povera», spiega Alice. «Gli schiavi ricevevano solo i tagli di carne di seconda e terza scelta, i pezzi più duri, che però sono

La griglia è l'ennesima prova che molte eccellenze sono nate dalla cucina povera

IL MENU DI ALICE DELCOURT E LAUREL EVANS

PULLED PORK

T

Togliete la maggior parte del grasso dalla spalla, spennellatela con senape e massaggiatela con il Dry rub (vedi ingredienti e preparazione nella ricetta delle costine). Coprite con pellicola e lasciate marinare in frigo una notte. Portate la carne a temperatura ambiente. Preparate il bbq per la cottura indiretta e stabilite la temperatura a 120°C. Appoggiate la spalla sulla griglia, lontana dalla fonte di calore e con il lato grasso verso l'alto. Chiudete e cuocete per 2 ore senza aprire il bbq. Unite aceto e acqua in uno spruzzino. Dopo 2 ore di cottura, spruzzate la carne con la miscela di aceto. Continuate a cuocere, spruzzando la carne con l'aceto ogni ora. Quando la carne raggiunge una temperatura interna di 71°C (controllate con una sonda apposita), avvolgetela nella stagnola e continuate a cuocere finché non raggiunge una temperatura interna tra 92 e 96°C. Il tempo totale di cottura sarà circa 6 ore. Togliete la spalla dal bbq e fatela riposare a temperatura ambiente. Dopo un'ora «sfilacciate» la carne e scartate i pezzi di grasso. Condite con la salsa BBQ, sale, pepe e aceto di mele. Potete usare il pulled pork per farcire i panini assieme alla coleslaw (vedi la ricetta a pagina 18).

INGREDIENTI

2 kg di spalla di maiale disossata o coppa, **2 cucchiai** di senape gialla, **3 cucchiai** dry rub, **80 ml** di aceto di mele (più altro per condire), **80 ml** di acqua, salsa BBQ, sale, pepe, coleslaw, **8** panini morbidi da hamburger

8 PERSONE

360 MINUTI + RIPOSO

SHORTCAKE ALLE FRAGOLE

F

T

Partite dai biscotti. Mettete l'uovo sbattuto in un bicchiere, buttate via un cucchiaio e aggiungete la panna fino ad arrivare a mezza tazza. Mescolate e mettete in frigo. Unite farina, zucchero, sale e lievito in planetaria. Aggiungete il burro freddo a cubetti e fate andare lentamente fino ad ottenere un mix sabbioso. A filo aggiungete il composto di panna e uovo. Mescolate pochissimo. Lasciate riposare nella planetaria 10 minuti in frigo. Formate delle palline e mettetele su una teglia foderata di carta forno. Fate riposare in frigo 30 minuti o fino a 24 ore. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per 10/12 minuti. Per il formaggio, frullate bene la ricotta scolata e il miele, poi montateli insieme alla panna, aggiungete il succo di limone. Aggiustate di sale. Per le fragole marinate, con le mani mischiate la scorza del mezzo limone, lo zucchero ed il basilico, poi aggiungete il composto alle fragole e lasciate marinare almeno 20 minuti. Aggiungete il succo del mezzo limone e l'aceto. Per assemblare: rompete un biscotto in due e adagiatene metà nel piatto, coprite con ricotta montata e fragole marinate. Completate con l'altra metà di biscotto e qualche foglia di basilico.

INGREDIENTI

Per i biscotti: **1** uovo, **125 ml** panna, **210 g** farina, **1** cucchiaio sale, **1 ½** cucchiaino lievito per dolci, **120 g** burro, **175 g** zucchero
Per la ricotta: **100 g** ricotta, **150 g** panna, **20 g** miele, **½** limone.
Per le fragole: **300 g** fragole, **½** limone, **1** cucchiaio aceto vino rosso, basilico, **45 g** di zucchero

8 PERSONE

50 MINUTI

Il custode dell'arte di affumicare è il *pitmaster*: sceglie forno, legna, carne e salse

molto adatti alla cottura barbecue poiché i tessuti connettivi si sciolgono nella fascia compresa tra i 70 e i 110 gradi. I difetti della carne, dunque, fibre muscolari più coriacee, tanto grasso, tendini, diventano una qualità, sciogliendosi a temperatura *low and slow*». Così per le nostre cene barbecue, abbiamo deciso di preparare la carne secondo le ricette tradizionali, mentre abbiamo dato un tono più leggero e contemporaneo ad antipasti e contorni. Il custode dell'arte dell'affumicatura è il *pitmaster*: è lui o lei che sceglie forno, legna, carne, rub, ricette, salsa. Ma l'elemento principale per diventare un vero *pitmaster* è il tempo: la sua arte si affina giorno dopo giorno, lentamente, con dedizione e pazienza. Non si può preparare un buon barbecue con la fretta. Questo è ciò che apprezzo di più di questa tecnica ed è anche il motivo per cui viene davvero capito e apprezzato dagli italiani. È un rito durante il quale entrambe le mie anime, quella americana e quella italiana, si sentono ugualmente a casa. Alice l'ha detto bene: «Il bbq mi piace così tanto perché è uno dei pochi casi in cui i due mondi a cui appartengo trovano un punto d'incontro. Le ricette tradizionali italiane richiedono spesso la stessa pazienza del bbq americano. Certo, tutti noi cerchiamo soluzioni più veloci per preparare da mangiare. Ma tutti sanno che non si può velocizzare la cottura di un buon ragù. Per il pranzo della domenica come per quello di Natale diventa quasi più importante la preparazione che il momento a tavola. Il viaggio diventa la meta». Anche per il bbq.

Ma l'elemento principale resta il tempo: non si fa un buon lavoro con la fretta

BUNDT CAKE D'ESTATE

La classica ciambella americana preparata in versione fredda, sotto forma di gelatina color rubino, guarnita da lamponi freschi. L'ingrediente segreto? Il karkadè, cioè il fiore dell'ibiscus, usato tradizionalmente per tisane toniche e rinfrescanti

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

D'estate certi paradigmi possono invertirsi: mi viene voglia di bere cose che si mangiano e di mangiare cose che si bevono. Nel primo caso, di solito, ricorro al gazpacho in ogni sua forma e colore, nel secondo, la cosa che più si avvicina a un liquido da mangiare per me è la gelatina, che si presenta fresca, scioglievole ma anche in tante tonalità. L'idea del bundt cake dell'estate deriva proprio da questa voglia di fresco e di colore ma anche dalla mia abitudine di bere il karkadè, ovvero il fiore d'ibiscus, un ingrediente che questa volta vi propongo in versione solida. Il suo colore è sontuoso e ha la giusta acidità per rinfrescare il palato in questo periodo caldo dell'anno. Il karkadè non è solo delizioso ma ha diverse proprietà: è antinfiammatorio e antiossidante, ha un'azione tonica, rinfrescante e lenitiva. In estate sostituisce meravigliosamente il tè. Nei mesi da maggio a inizio settembre, potete prepararlo anche senza scaldare l'acqua sul fuoco, ma sfruttando il calore del sole. Basta versare 2-3 litri di acqua in una brocca capiente o un dispenser per bevande e aggiungere una manciata di fiori di ibisco secchi (li trovate in erboristeria), due stecche di cannella e due noci di zenzero tagliate a fettine sottili. Ponete poi al sole il recipiente e lasciate che si riscaldi per 3-4 ore. Trascorso questo tempo, la bevanda, con tutti i suoi sapori e in tutte le sue gradazioni, è pronta per essere consumata all'ora del giorno che più preferite.

INGREDIENTI

1,2 l di acqua, **1** tazza di fiori di karkadè essiccati oppure **6** bustine di tè di karkadè, **1** noce di zenzero fresco, **2** rametti di menta fresca, **35 g** di gelatina in fogli, **100 g** di zucchero di canna, **200 g** di lamponi

PREPARAZIONE

Portate ad ebollizione l'acqua con lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine. Spegnete, aspettate 30 secondi, aggiungete i fiori di karkadè o le bustine di tè di karkadè e lasciate in infusione per 20 minuti. Quindi filtrate il liquido con un colino e zuccheratelo (se lo preferite più dolce, aggiungete ancora un paio di cucchiai di zucchero di canna). Nel frattempo fate gonfiare i fogli di gelatina in acqua fredda. Quando sono morbidi, strizzateli, metteteli in una casseruola con qualche cucchiaio di tisana al karkadè e scioglieteli a fuoco dolce, mescolando. Versate la gelatina sciolta nella tisana, aggiungete le foglie di menta, mescolate molto bene e lasciate raffreddare. Ricordatevi a questo punto di eliminare la menta. Poi, inumidite uno stampo da bundt cake e mettetelo in freezer. Versate un centimetro di gelatina e rimettete in freezer fino a quando si solidifica, ma senza lasciare che si ghiacci. Distribuite metà dei lamponi e un secondo strato di gelatina nello stampo, raffreddate e terminate con un ultimo strato di lamponi e gelatina. A questo punto ponete lo stampo in frigorifero e lasciatelo per 5-6 ore. Per sformarlo immergete lo stampo per qualche secondo in acqua calda e rovesciatelo sul piatto di portata. Guarnite con lamponi o altra frutta a piacere o solo con dei fiori edulì e servite ben fredda.

6 PERSONE

10 MINUTI + RIPOSO

DISPENSA

a cura di **Benedetta Moro**

SOSTENIBILE

Aromatizzato con fiore di sale, il pepe verde liofilizzato di «.pepper..field» (3 stelle al premio «Great Taste») arriva dalla Cambogia grazie a un progetto sostenibile e di commercio equo

ANNATA SPECIALE

Invecchiato quasi 10 anni in cantina, lo champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012, un'annata speciale, sta bene con pesce, carne bianca e formaggi. Servire tra i 9°C e gli 11°C

ENTROTERRA LIGURE

I Taglierini Verdi (selezione Pasta di Liguria) sono prodotti artigianalmente dalla famiglia Minaglia, che a Montoggio crea formati tipici della tradizione con ingredienti biologici e italiani

MENO ZUCCHERI

Più frutta (84 g su 100 g di prodotto) e meno zuccheri. È la ricetta dell'azienda piemontese agrimontana per la confetture LE EXTRA. Senza conservanti, coloranti e aromi artificiali

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT   VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

300 g di albicocche bio, **6 dl** di bevanda di mandorle non zuccherata, **2** rametti di verbena fresca, **½** banana, **1** tazza di cubetti di ghiaccio

FRAPPÈ ESTIVI

Lavate le albicocche, snocciolatele e tagliatele a pezzetti. Rompete i noccioli delle albicocche e assaggiate la mandorla interna, se è dolce potete aggiungerle alla frutta. Mettete le albicocche nel frullatore, aggiungete la mezza banana a dadini, metà del ghiaccio e la bevanda di mandorle. Nel mixer vanno anche quattro foglioline di verbena, una pianta con diverse proprietà, tra cui quelle calmante e antistress. Frullate prima con un ritmo poco sostenuto, poi più veloce, fino ad ottenere un frappè denso e spumoso. Versatelo in 4 bicchieri, aggiungete il ghiaccio restante, una foglia di verbena e servite. Questo preparato è ottimo d'estate, quando il corpo ha bisogno di una maggiore idratazione ed è quindi necessario apportare più liquidi. *(al.av.)*

L F V

4 PERSONE

10 MINUTI

Obbligatori per bambini e anziani che non riescono a introdurre tutti i nutrimenti necessari in soli tre pasti, gli spuntini di metà mattina e pomeriggio, se preparati in casa, sono preziosi anche per gli adulti Ecco sei ricette veloci e poco caloriche per non arrivare affamati a cena

LA MERENDA CHE SALVA LA LINEA

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli

La parola merenda deriva dal latino *merere*, ovvero meritare. Anticamente, dunque, era considerata un premio. Oggi, invece, è uno spezza-fame che viene scelto spesso con la pancia e non con il cervello. «Siamo ciò che mangiamo», diceva Feuerbach. Ecco perché anche la merenda, che sia dolce o salata, dovrebbe essere sana. Che, nei bambini e negli anziani dovrebbe essere obbligatoria sia a metà mattina che a metà pomeriggio: i primi perché sono in fase di crescita, i secondi perché devono mantenere i tessuti più in salute possibile e perché spesso non riescono a consumare i nutrienti necessari in soli tre pasti. Lo spuntino di metà mattina e di metà pomeriggio, dunque, dovrebbero rappresentare circa il 5-10 per cento delle calorie di una giornata, un po' di più quello della mattina e un po' di meno quello del pomeriggio. E la scelta degli ingredienti è fondamentale per il mantenimento del benessere o per la crescita. Ecco perché molti dei cibi già pronti o delle bevande industriali non dovrebbero riempire le nostre dispense, a meno che non abbiamo prima attentamente valutato gli ingredienti come buoni. Merendine, bibite, succhi di frutta spesso sono troppo ricchi in zuccheri, le barrette ipercaloriche, mentre gli snack troppo ricchi in sale e le farine troppo raffinate, alzando così velocemente la glicemia e facendo tornare fame dopo poco tempo. Meglio allora preparare delle merende veloci in casa: ricette semplici che incontrano il gusto di grandi e piccini, che possono entrare a far parte dei cesti dei picnic estivi, del frigorifero in spiaggia o del sacco della palestra. Quando siamo noi a preparare il cibo che mangiamo, conosciamo perfettamente gli ingredienti e il loro favorevole impatto sul nostro organismo. La merenda, se sana ed equilibrata, concorre a mantenere la salute a 360 gradi ed è utile anche per chi volesse perdere peso. La frutta secca a guscio, per esempio, come noci, mandorle, nocciole e altro al naturale, aiuta a ridurre il grasso addominale sempre che non superiamo la quantità limite di 30 grammi al giorno, la verdura, come carote, zucchine, sedano dà un buon senso di sazietà con poche calorie, favorisce il benessere del nostro cervello al quale piace che mastichiamo e tiene pulita la bocca proteggendola dalla carie. Anche la frutta di stagione può essere un buono e veloce snack: non esageriamo però con le quantità, perché contiene molti zuccheri e in estate è facile abusarne a causa della sete; due porzioni al giorno, insomma, possono bastare. Il vantaggio dello spuntino pomeridiano è, inoltre, quello di farci arrivare alla cena non troppo affamati. La scienza della nutrizione ci insegna che è preferibile per la nostra salute mangiare di più durante il pranzo e meno durante la cena. Anche gli antichi lo sapevano, infatti c'è un vecchio detto che invita a «mangiare come un re al mattino, come un principe all'ora di pranzo e come un povero alla sera». Questa abitudine permette di dormire meglio e di non aumentare di peso specialmente se non ceniamo troppo tardi. Purtroppo la vita frenetica e lo stress ci spingono sempre di più a mangiare molto la sera, quando finalmente ci si rilassa, e poco durante il pranzo, per non tornare al lavoro affaticati. Ma lo spuntino ci aiuta anche in questo: a distribuire meglio le calorie nei vari pasti della giornata. Se poi ci piace svolgere un'attività fisica quotidiana, gli spuntini possono fornirci la giusta energia senza farci sentire stanchi e affaticati dopo il primo chilometro di camminata a passo veloce. Non ci dimentichiamo, infine, che la merenda, tra i nostri mille impegni quotidiani, può diventare una dolce coccola e una pausa salutare.

INGREDIENTI

2 avocadi grandi e maturi, **2** pomodori cuore di bue, **1** limone non trattato, **2** cucchiai di mandorle a scaglie, **2** rametti di menta fresca, **1** uovo, olio extravergine di oliva, sale

AVOCADO RIPIENO

Grattugiate la scorza del limone non trattato, mettetela in una ciotola con metà del suo succo, aggiungete i pomodori tagliati a dadini. Dividete a metà gli avocado, eliminate i noccioli, prelevate la polpa con un cucchiaio grande. Fatelo senza rovinare le bucce, che metterete da parte dopo averle spruzzate con il succo di mezzo limone. Tagliate a dadini gli avocado, aggiungeteli ai pomodori, salate e mescolate. Profumate con qualche foglia di menta spezzettata. Nel frattempo cuocete le uova per 7 minuti affinché diventino sode. Raffreddatele sotto l'acqua corrente. Sgusciatele, tagliatele a metà o a quarti. Tostate le mandorle, aggiungetele al ripieno. Riempite i gusci di avocado con il ripieno, guarnite con le uova e menta fresca. Condite con un filo di limone e sale. *(al.av.)*

4 PERSONE

20 MINUTI

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi. Oggetti: bicchieri LSA International, coltelli Opinel, piatti e complementi tavola Royal Doulton e Easy Life. Tutto distribuito da Maino Rappresentanze

UNO SCRIGNO CREMOSO DI GRASSI BUONI

L'avocado è un frutto tropicale anomalo perché non è dolce come la frutta che siamo abituati a consumare. Appartiene alla categoria dei frutti carnosi: contiene poca acqua, pochi zuccheri, è ricco in grassi insaturi, vitamina E e calorie. Questo non vuole dire che fa ingrassare, dipende sempre dalla quantità. È ottimo nelle insalate al posto di altri condimenti grassi poiché ha un elevato contenuto in acido oleico, lo stesso dell'olio extravergine, non contiene colesterolo ed è ricco in fibre e fitosteroli. Non solo. In questi anni di pandemia, è stato rivalutato grazie alla presenza di zinco che favorisce un buon funzionamento del sistema immunitario. Per altro, la ricchezza in potassio e magnesio rende l'avocado un cibo utile nelle stagioni calde in cui si tende a sudare molto e, con il sudore, a perdere sali minerali. È perfetto, dunque, come spuntino cremoso, a crudo, o come accompagnamento. (*an.vill.*)

INGREDIENTI

250 g di farina tipo 1,
125 g di farina tipo 2,
250 g di acqua,
5 g di lievito madre secco,
2 mazzi di tarassaco,
2 spicchi di aglio,
olio extravergine di oliva, sale

CRESCENTINE AL TARASSACO

Versate in una ciotola le due farine, al centro versate l'acqua tiepida e il lievito. Impastate fino a formare un panetto liscio ed omogeneo. Coprite e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 4 ore. Lasciate lievitare altre 8 ore in frigorifero. Stendete l'impasto lievitato dell'altezza di mezzo centimetro sulla spianatoia infarinata. Ritagliate dei dischi di 8,5 cm di diametro con il coppapasta. Lasciate riposare le crescentine per 1 ora sopra un vassoio coperto, quindi cuocetele a calore lento nella tigelliera chiusa. Quando sono dorate mettetele su un piatto. Nel frattempo lavate il tarassaco, tagliatelo a pezzetti e sbollentatelo per 5 minuti. Scolate, strizzate e saltate il tarassaco in padella con gli spicchi di aglio, un giro di olio e sale. Tagliate a metà le crescentine, farcitele con il tarassaco. Servitele calde. (*al.av.*)

F

L

10 TIGELLE

40 MINUTI + RIPOSO

INGREDIENTI

400 g di yogurt greco,
1 piccolo melone

GELATO ALLO YOGURT

Sbucciate il melone, eliminate i semi e tagliatelo a tocchetti. Frullatelo fino ad avere una crema liscia. Versate la maggior parte del frullato di melone nello yogurt, mescolate con una frusta a mano. Travasate la preparazione nei pozzetti dello stampo per stecchi. Il dodicesimo stecco preparatelo solo con il frullato di melone. Coprite lo stampo e inserite gli stecchi di legno. Mettete il tutto in freezer per 6 ore. Per aiutarvi a sformare gli stecchi passate lo stampo per qualche secondo sotto l'acqua tiepida. Se non avete voglia di melone, potete preparare allo stesso modo stecchi gelati con altri frutti (pesche, ciliegie, prugne ben mature e frutti di bosco). In ogni caso sarà sempre da qui che otterrete gli zuccheri necessari per la preparazione, che non necessita infatti di altri dolcificanti. (*al.av.*)

F

L

V

12 STECCHI

10 MINUTI + RIPOSO

INGREDIENTI

4 fette di pane ai cereali, **1** avocado grande e maturo,
1 lime, **2** grossi pomodori San Marzano, **4** datterini gialli, basilico fresco verde e rosso,
olio extravergine di oliva, sale integrale

BRUSCHETTE AL POMODORO

Per questa ricetta utilizzeremo i pomodori di San Marzano, coltivati soprattutto in Campania. Dal sapore agrodolce, sono indicati per il consumo crudo oppure cotto sotto forma di salsa. Tagliateli quindi a dadini, metteteli in una ciotola con del basilico spezzettato e 2 prese di sale integrale. Mescolate, condite con un giro di olio. Sbucciate l'avocado, tagliatelo a metà, eliminate il nocciolo e tagliatelo a fettine. Dividete a metà ogni mezzo avocado e aprite le fette a ventaglio, spruzzatelo con il succo di lime. Tostate le fette di pane integrale senza bruciarle. Copritele con la dadolata di pomodori, guarnite con i ventagli di avocado e con i datterini gialli a fettine. Guarnite con foglie di basilico verde e rosso. Completate con un qualche gocce di olio extra vergine e servite. (*al.av.*)

V

F

L

4 PERSONE

15 MINUTI

INGREDIENTI

4 fette grandi di pane integrale o di segale,
2 melanzane lunghe e strette, **1** piccola cipolla bianca, **3** pomodori San Marzano maturi, **2** rametti di basilico, **80 g** di olive verdi dolci,
olio extravergine di oliva, sale integrale

CROSTONI ALLA CAPONATA

Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e tagliatele a dadini. Tritate grossolanamente la cipolla, cuocetela con un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e 2 di acqua. Quando diventano traslucide, aggiungete le melanzane, i pomodori San Marzano a dadini e 2 prese di sale. Mescolate e coprite. Cuocete 15 minuti, mescolando ogni tanto. Se necessario aggiungete qualche cucchiaio di acqua. Insaporite con alcune foglie di basilico e le olive snocciolate. Cuocete ancora 10 minuti e lasciate intiepidire. Tostate leggermente le fette di pane, tagliatele a metà e guarnitele con una dose generosa di caponata. Aggiungete un filo di olio crudo. Non mancate di guarnire con qualche foglia di basilico, una pianta aromatica con un indice glicemico decisamente basso. (*al.av.*)

V

F

4 PERSONE

35 MINUTI

Nata a Manhattan, 74 anni, vincitrice di sei James Beard Awards, scrittrice, ex direttrice di *Gourmet*, è tra le food writer più importanti di sempre
Da critica del *Nyt* raccontò, senza veli, le magagne dell'alta ristorazione

L'AUTRICE

RUTH REICHL

LA GASTRONOMA VENDICATRICE

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, illustrazione di Carlotta Gasparini

Un pomeriggio, aveva otto anni, Ruth Reichl si rannicchiò sul pavimento di una libreria dell'usato con una pila di riviste *Gourmet* vintage: amore a prima vista. Fu *La notte dell'aragosta*, l'articolo di Robert P. Tristram Coffin uscito nel 1946 e ambientato nel Maine, che fece scoccare la scintilla. «Potevo sentire il sibilo di un bollitore gigante e sentire il falò bruciare mentre le fiamme balzavano nella notte. La fine fragranza speziata dell'aragosta era così reale per me che ne ho presa una, immaginando di lanciarla da una mano all'altra finché il guscio non fosse abbastanza freddo da spezzarsi», scrive nel suo nuovo libro di memorie, *Save Me The Plums*, uscito poco meno di un anno fa. «Sono sempre stata un'avida lettrice, ma questa volta era diverso: questa non era una storia inventata, parlava della vita reale». Ha iniziato così il suo ottavo libro, che descrive in dettaglio il decennio che ha trascorso come ultima caporedattrice di *Gourmet*, la storica rivista di cucina che fu poi chiusa tra mille polemiche. E i suoi dieci anni alla guida di quello che era un piccolo gioiello dell'editoria gastronomica trascorrono tra corteggiamenti e combattimenti; sontuosi viaggi a Parigi; e, infine, gli ultimi giorni tristi e tormentati dell'iconica rivista. Ma sparse ovunque, in modo appropriato e affascinante, ci sono ricette semplici che corrispondono ai momenti più importanti della vita di colei che è considerata una delle più importanti scrittrici (anche di cucina) viventi. Nata a Manhattan 74 anni fa, i genitori erano Ernst, un tipografo, e Miriam, figlia di un rifugiato ebreo tedesco e di una ebrea americana. Reichl è stata, appunto, anche e soprattutto la Editor in Chief di *Gourmet Magazine* dal 1999 al 2009. In precedenza ha svolto l'incarico di critica gastronomica del *Nyt* (1993-1999) e del *Los Angeles Times* (1984-1993). In qualità di co-proprietaria del ristorante «The Swallow» dal 1974 al 1977, ha avuto un ruolo nella

A otto anni lessi l'articolo "Una notte nel Maine" e me ne innamorai subito

CHI È

Nata a New York nel 1948, Ruth Reichl è un'importante critica gastronomica e food writer. Punto di riferimento per il *New York Times* negli anni Novanta e autrice di diversi libri diventati best-seller, ha anche diretto il mensile *Gourmet*. Da giovane ha lavorato come chef in California, giocando un ruolo rilevante nella rivoluzione culinaria degli anni '70

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Sara Farina. Oggetti: barattolo in vetro vintage e coltello vintage di Mirtillo Rosso Antiques

rivoluzione culinaria avvenuta a Berkeley, in California, e della quale Alice Waters si è fatta portatrice. Iniziò a scrivere di cibo nel 1972, quando pubblicò *Mmmmm: A Feastiary*. Da allora, è stata autrice di memoir gastronomici di successo come *Tender at the Bone* (1998), *Comfort Me with Apples* (2001), *Garlic and Sapphires* (2005) e *For You Mom* (2010), tradotti in 18 lingue. Nel 2014 ha pubblicato il suo primo romanzo: *Delicious!*. Nel 2015 *My Kitchen Year: 136 Recipes That Saved My Life*. Ma è stata anche presentatrice tv e produttrice esecutiva delle serie tv Gourmet's Diary of a Foodie e Gourmet's Adventures with Ruth. Giudice di varie edizioni di Top Chef Masters. E ha all'attivo sei James Beard Awards, caso abbastanza unico nel suo genere, tutti per il suo impegno nella scrittura. Vive ancora oggi ad Upstate New York con suo marito, Michael Singer, un produttore tv. Ruth Reichl è nota per la sua capacità di «fare o distruggere» un ristorante con la sua feroce attenzione ai dettagli. La sua missione è stata quella di «demistificare il mondo dell'alta cucina», ottenendo consensi sia dai lettori che dagli scrittori per la sua onestà su alcuni degli aspetti meno favolosi di questo settore. Attraverso il punto di vista di un estraneo, ha criticato aspramente anche il sessismo nei confronti delle donne quando sono a cena fuori, così come la natura pretenziosa dei ristoranti più sfarzosi di New York. Una vendicatrice travestita da critico gastronomico. Famosa, tra l'altro, per usare travestimenti perfetti che la rendevano irriconoscibile. Ma più di tutto, Ruth Reichl ha dimostrato coi fatti di amare follemente la cucina. In *Save Me The Plums*, (il titolo è un riff della più famosa delle poesie sul cibo, *This Is Just To Say* di William Carlos Williams), Reichl descrive una giornata estenuante in cui si è preparata per il suo nuovo lavoro in *Gourmet* mentre ancora manteneva la sua posizione di food editor per il *New York Times*. Suo figlio, arrivata l'ora di andare a letto, inizia a fare i capricci e dice di avere ancora fame. Più che altro sembra un tentativo di trascorrere del tempo con lei. I suoi giorni come critica gastronomica, e quindi le sue notti trascorse nei ristoranti lontano dalla sua famiglia, stanno volgendo al termine. E Ruth Reichl si domanda se ha fatto la scelta giusta. Le risponderà suo figlio: «Mamma, mi piacerà davvero quando sarai a casa tutte le sere a cucinare la cena per me».

Ha spesso contestato anche il sessismo verso le signore durante le cene fuori

TOAST AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

Mezzo porro, **1** scalogno, **mezza** cipolla, **2 spicchi** d'aglio, **220 g** di cheddar o formaggio stagionato filante, **4 fette** di buon pane, **q.b.** di burro e **q.b.** di maionese.

PREPARAZIONE

Sminuzzate finemente il porro, lo scalogno e la cipolla, unite anche gli spicchi d'aglio privati dell'anima e fatti a pezzetti. Grattugiate il formaggio, aggiungetelo al trito avendo cura di tenerne da parte qualche cucchiaiata. Imburrate le fette di pane e mettete al centro il composto di odori e formaggio. Chiudete con l'altra fetta tenendo i lati imburrati a contatto con il ripieno. Ripetete l'operazione con il restante pane. Cospargete i sandwich ottenuti con un sottile strato di maionese e con il formaggio grattugiato tenuto da parte. Pressateli leggermente e tostateli in una padella unta fino a che non saranno dorati e croccanti.

È il semifreddo a forma di cupola che prende il nome dal copricapo delle forze di artiglieria rinascimentali nel quale si faceva il dessert. Oggi si trova con tanti ripieni, mandorle, tiramisù, fragole La versione classica? È fiorentina, a base di formaggio fresco e canditi. Ecco come la prepara Paolo Brunelli

ZUCCOTTO ROSA DI RICOTTA

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

di **Lydia Capasso**
foto di foto di Matt Russell

Si racconta che i primi zuccotti della storia siano stati realizzati nei copricapi utilizzati dalle forze di artiglieria rinascimentali, detti appunto zuccotti. Oggi, per fortuna, esistono degli stampi appositi per contenere questo semifreddo al cucchiaio, che si può fare in vari modi. Si trova alle mandorle, al tiramisù, alle fragole, al gelato (con più di un gusto), con varie creme come ganache, chantilly o pasticcera. Esistono anche delle versioni salate. Quella del dolce tradizionale, però, è di origine fiorentina e prevede un ripieno di ricotta e canditi e un involucro esterno morbido, leggermente inumidito dall'Alchermes, che gli conferisce un colore rosato. Ed è questa la ricetta che vi proponiamo, creata appositamente per *Cook* da Paolo Brunelli, maestro gelatiere e cioccolatiere marchigiano.

IL MAESTRO

Maestro gelatiere, nelle Marche, ha tre punti vendita: a Senigallia, Marzocca e Agugliano. È autore di diverse pubblicazioni e presidente della Compagnia dei gelatieri, associazione che riunisce alcuni dei migliori interpreti del gelato italiano

INGREDIENTI

Per il biscotto savoiardo: 360 g di albumi, 200 g di tuorli, 220 g di zucchero semolato, 125 di g amido di mais, 125 g di farina per dolci. Per la ganache montata gelata alla ricotta: 120 g di panna fresca al 35%, 95 g di destrosio (oppure pari peso di miele), 85 g di sciroppo di glucosio, 40 g di miele di acacia, 150 g di cioccolato bianco, 5 g di colla di pesce, 250 g di panna fresca al 35%, 250 g di ricotta di pecora fresca, 30 g di mandarino candito, 10 g di bergamotto candito, 30 gdi pistacchio tostato. Per la gelatina di albicocca e zenzero: 500 g di polpa di albicocca, 150 g di zucchero semolato, 10 g di estratto di zenzero, 10 g di colla di pesce. Per lo streusel al cacao: 150 g di burro fresco, 150 g di zucchero di canna, 150 g di farina di mandorle, 115 g di farina per dolci, 25 g di cacao in polvere, 1 g di sale Maldon. Alchermes per bagnare il savoiardo e cacao amaro per spolverare.

I TRUCCHI

Se vi manca il tipico stampo da zuccotto semisferico in metallo, potete utilizzare i singoli elementi di questo dolce per realizzare dei semifreddi monoporzione da servire in bicchierini di vetro. Come fare? Adagiate alla base un pezzetto di biscotto savoiardo leggermente imbevuto di Alchermes o sciroppo di acqua e zucchero, versate un cucchiaio di ganache alla ricotta, un pezzettino di gelatina, ancora un po' di ganache e completate, infine, con lo streusel al cacao. Non avrà la forma dello zuccotto ma sicuramente lo stesso sapore! Per la ganache montata alla ricotta, potete sostituire i 95 g di destrosio con una quantità uguale di miele

PREPARAZIONE

Cominciate dal savoiardo. Montate in planetaria albumi e tuorli, aggiungendo un po' alla volta lo zucchero. Setacciate la farina con l'amido di mais e incorporateli a mano nelle uova montate. Stendete il composto su una placca da forno foderata di carta forno per un'altezza di circa 1 cm. Cuocete a 190/200°C fino a che il biscotto non si sarà colorato. Procedete con la ganache montata alla ricotta. Reidratate la colla di pesce in acqua fredda. Portate a ebollizione 120 g di panna con il miele e gli zuccheri, aggiungete la colla di pesce ben strizzata. Versate lentamente il composto bollente sul cioccolato bianco tritato e mescolate. Alla fine emulsionate con l'aiuto di un mixer a immersione. Aggiungete la restante parte di panna fresca e la ricotta. Mettete in frigo per alcune ore, meglio per una notte intera. A questo punto montate il composto in planetaria fino ad ottenere una consistenza abbastanza densa per essere lavorata con una spatola o un sac à poche. Aggiungete prima dell'utilizzo la frutta secca e candita. Preparate la gelatina. Reidratate la colla di pesce. In un pentolino riscaldate la polpa di frutta con zenzero e zucchero. Aggiungete al composto caldo la colla di pesce strizzata ed emulsionate il tutto. Colate in stampi rotondi da 14 cm per un altezza di un cm circa. Fate raffreddare in frigo per alcune ore. Ora dedicatevi allo streusel: mescolate zucchero, farina di mandorle, sale e cacao. Aggiungete il burro freddo tagliato a dadini e lavorate in planetaria con la foglia (oppure a mano) fino a ottenere delle briciole. Distribuite su una teglia foderata di carta da forno. Cuocete a 150/160°C per circa 15/20 minuti. Componete il dolce. Prendete uno stampo da zuccotto del diametro di 16 cm e foderatelo di pellicola alimentare. Rivestitelo con delle strisce di savoiardo leggermente imbevute di Alchermes o, se preferite, di una bagna di acqua, zucchero e Alchermes. Riempite metà stampo con la ganache montata alla ricotta. Posizionate al centro dello stampo la gelatina. Continuate con un altro strato di ganache montata e completate il fondo con dello streuzel al cacao sbriciolato. Lasciate nel congelatore per una notte. Sformate lo zuccotto e tenetelo fuori dal freezer per una ventina di minuti prima di servire. Se vi piace, spolverate il cacao.

I LIBRI

In edicola il 20 luglio, come allegato gratuito del Corriere della Sera, la prima raccolta dei migliori piatti di stagione usciti dal 2018 a oggi sul mensile In un formato perfetto per essere conservato, anche vicino ai fornelli A dicembre uscirà invece il secondo volume, la collezione per l'inverno

L'INIZIATIVA

PASSEPARTOUT

Pizza barese con patate e pomodori

PRIMI

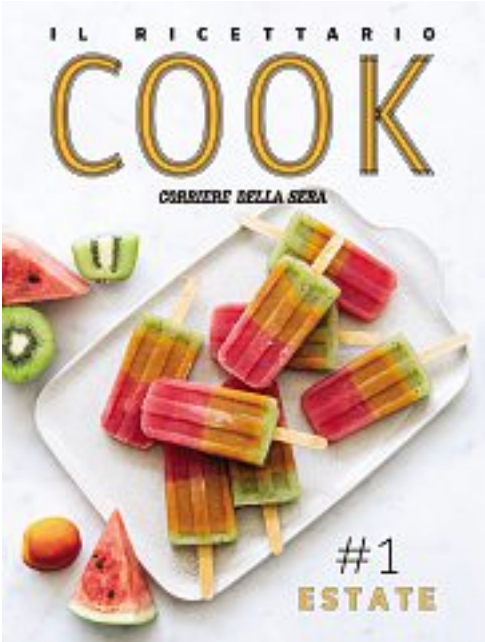
Cous cous allo zafferano con le cozze

SECONDI

Polpette di verdure e suino nero

COOK, IL RICETTARIO DELL'ESTATE

di **Isabella Fantigrossi**

I lettori più affezionati di *Cook* spesso lo hanno chiesto: come poter conservare le ricette preferite uscite negli anni sul mensile di cibo del *Corriere* nato nel settembre del 2018. C'è chi conserva l'abitudine di ritagliare le pagine di giornale, finendo però per ridurlo in frammenti, e chi preferisce stampare, invece, la versione online della ricetta. Ma sono tutte, queste, soluzioni fai-da-te. Poco funzionali all'utilizzo ordinato in cucina. Così, quest'anno per la prima volta da allora, si è deciso di ideare un prodotto nuovo, figlio di *Cook*, proprio per rispondere all'esigenza della ormai nutrita comunità di «cooker» che spesso vogliono rileggere solamente le ricette, tutte raggruppate in un unico volume. Ed ecco allora, neonato, *Il ricettario di Cook*. La prima raccolta di ricette del *Corriere della Sera* con la collezione dei migliori piatti e quelli più amati dai lettori pubblicati su *Cook* dal 2018 a oggi. In un formato magazine, quello del *ViviMilano*, piacevole da sfogliare ma soprattutto perfetto per essere catalogato e conservato, in libreria come anche in cucina. La prima uscita, dedicata all'estate, realizzata con l'appoggio di Caseificio Palazzo, sarà in edicola il 20 luglio come allegato gratuito del *Corriere*. La seconda uscita, il volume Inverno, sarà in edicola, invece, in dicembre, prima di Natale. Il ricettario estivo, sarà, dunque suddiviso in quattro capitoli: passepartout — con i piatti pensati come antipasti, contorni, pani e focacce —, primi piatti, secondi e dolci. Nella prima sezione, per esempio, i lettori ritroveranno molte ricette tratte da *Il menu salutare*, la rubrica healthy della nutrizionista Anna Villarini, alcune de *La cucina moderna*, la prima rubrica di Angela Frenda dedicata alle tecniche di cucina, ma anche la pizza barese di Davide Longoni oppure la focaccia con lievito madre di Aurora Zancanaro. Nel secondo capitolo, molte ricette tratte da menu d'autore pubblicati nei numeri estivi di *Cook*, come i maccheroni ai peperoni cruschi di Mariangela Russo, gli spaghetti alla Nerano di Lydia Capasso o il risotto alla pizzaiola di Andrea Berton. Nel capitolo dei secondi, invece, il branzino ai capperi di Skye McAlpine, l'arrosto estivo di Mimi Thorisson o il carrè di vitello al limone di The Cook's Atelier. Capitolo dolci, infine: qui i lettori ritroveranno tantissime delle ricette estive che i più grandi pasticceri del mondo hanno regalato per la rubrica *Dolce allo specchio*. Buona (ri)lettura.

IL VOLUME

Il ricettario di Cook - Estate è la prima raccolta delle migliori ricette uscite sul mensile di cibo del Corriere da quando è nato a oggi: una collezione di piatti estivi raccolti per la prima volta in un formato perfetto per essere conservato anche in cucina. *Il ricettario di Cook* uscirà in edicola il 20 luglio come allegato gratuito del *Corriere della Sera*. In dicembre uscirà il secondo ricettario, quello invernale

FOOD WRITING/1

IL GUSTO FUSION DI IXTA BELFRAGE

Ixta Belfrage, *Mezcla: Recipes to Excite*, Ebury Press, 288 pagine, 32 euro

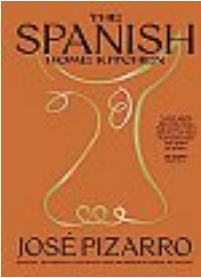
In spagnolo *mezcla* significa mescolare, creare mix, cucinare fusion. Che è il cuore del primo ricettario da solista di Ixta Belfrage, cento piatti audaci ispirati all'Italia, al Brasile, al Messico e all'Inghilterra, ma anche il riassunto della sua storia personale. «La prima metà sono ricette più veloci, più facili, per quando hai meno energia. Il secondo è per i piatti che richiedono più tempo e ingredienti», ha spiegato illustrando il libro. Pupilla di Ottolenghi, una delle cuoche e food writer più considerate del momento, un nome che occhieggia il vulcano Ixtaccíhuatl di Città del Messico, Belfrage rischia di oscurare diverse autrici. Complice la grazia con la quale scrive di cibo ma anche la sua sensualità. Nel suo libro di esordio troverete ricette come chiles rellenos con risotto alla salsa roja e lasagne di gamberi con olio habanero. Ma anche il pollo con ananas e 'nduja. Oltre il 60 per cento del libro è vegetariano/vegano. Lo stile di cucina di Belfrage trae ispirazione dai tre paesi in cui è cresciuta viaggiando e mangiando. Brasile (da dove proviene sua madre), Italia (dove ha vissuto da bambina) e Messico (dove viveva suo nonno). Si è fatta le ossa al «NOPI» prima di trasferirsi all'Ottolenghi Test Kitchen, dove ha lavorato per cinque anni per Yotam Ottolenghi, collaborando alle sue rubriche sul *Guardian* e sul *New York Times*. Nel 2020 è stata coautrice del bestseller *Flavour* con Ottolenghi: un ricettario dedicato a quelle che i due autori chiamano *flavour bombs*, le bombe di sapore. Belfrage, 30 anni, nata a Londra da madre brasiliana e padre inglese, cresciuta a Firenze perché il papà (il celebre master of wine Nicolas Belfrage) commerciava nel settore in Toscana. Ha trascorso i suoi 20 anni viaggiando e studiando arte. È finita persino in Australia a vendere materiale elettrico porta a porta. Sebbene fosse stata sempre stata ossessionata dal cibo, non lo vedeva come un'opzione di carriera. «Avevo 24 anni, tornavo a casa dall'Australia, pensavo di non andare da nessuna parte senza una laurea. E scoprii che stavo affogando i miei dolori nella cucina, come avevo sempre fatto per tutta la vita. Cucinare mi è sempre venuto naturale», ha raccontato. «Così mia sorella un giorno mi chiese: ma perché non fai la chef? E fu come accendere una lampadina». Belfrage ha avviato una piccola attività di catering vendendo tacos da una bancarella del mercato e ha fatto domanda per un lavoro a «NOPI». Meno di un anno dopo, era al fianco di Ottolenghi al Test Kitchen. Stava nascendo una stella.

FOOD WRITING/2

LA CUCINA DI CASA DI OLIA HERCULES

Olia Hercules, *Home food*, Bloomsbury, 497 pagine, 31 euro

È diventata un simbolo della resistenza ucraina, fondando il movimento virale #CookForUkraine. Ma Olia Hercules è soprattutto, da tempo, una bravissima e pluripremiata food writer. Ecco perché il suo nuovo libro, *Home food*, è qualcosa di più di un volume di ricette. «È un racconto sincero di un cibo veramente bello e onesto», ha dichiarato Jamie Oliver. Per Diana Henry «è originale, stimolante, bellissimo. Un libro meraviglioso». E Nigella Lawson ha scritto: «Questo bellissimo libro mi fa sentire nella cucina di Olia, che è una gioia tanto quanto le ricette squisite ma semplici». Una raccolta di 100 ricette confortanti che ci uniscono tutti, non importa da dove veniamo e dove finiamo. Forse questo è il suo libro più personale, nel quale Olia Hercules distilla una vita di curiosità in cucina. Attinge alle sue ampie influenze da tutti i luoghi che ha chiamato casa: la sua infanzia in Ucraina; i suoi anni a Cipro e in Italia; i suoi pasti familiari semplici e vegetali a Londra; e le speciali ricette festive che ha raccolto lungo la strada. Nata nel sud dell'Ucraina nel 1984, ha lasciato la sua città natale Kakhovka all'età di dodici anni per trasferirsi a Cipro. Dopo aver terminato la scuola, si è trasferita nel Regno Unito dove ha studiato lingua italiana e relazioni internazionali all'Università di Warwick. Dopo la crisi finanziaria del 2008, Olia ha deciso di lasciare il suo lavoro di reporter di industria cinematografica per perseguire il suo sogno di cucinare per vivere. Si è formata presso la rinomata Leiths School e poi ha lavorato come chef in ristoranti, tra cui Ottolenghi. Ha esordito con il libro *Mamushka*, che celebra le sue ricette di famiglia, dall'Ucraina a Moldavia, Azerbaigian e Uzbekistan. È stato tradotto in cinque lingue e ad oggi ha venduto oltre 100.000 copie in tutto il mondo. Sul suo ultimo nato rivela: «Ha ricette nostalgiche, come le patate della mia infanzia. E segreti come la pasta con l'aglio confit che si intrecciano con altri come la barbabietola rossa, il cornichon e la feta». È dunque un lungo racconto di vita e di amicizia, confezionato come un ricettario sul quale continuare a prendere appunti.

FOOD WRITING/3

José Pizarro, *The Spanish Home Kitchen*, 256 pagine, 33 euro

SPAGNA, VIAGGIO GASTRONOMICO

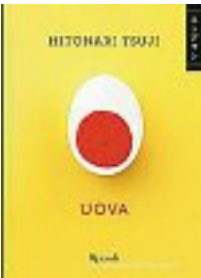
Un memoir gastronomico-sentimentale che parte da Talaván, piccolo villaggio dell'Extremadura (Spagna), la patria di José Pizarro, considerato il padre della cucina spagnola nella sua seconda casa, Londra. Ricordando i sapori di famiglia, agricoltori da secoli, riporta 80 ricette, come le *migas* con uova, salame e pancetta e le ciliegie e pistacchio.

FOOD WRITING/4

Barbara Abdeni Massaad, *Forever Beirut*, Interlink Books, 256 pagine, 36 euro (da agosto)

PER BEIRUT

Ancora una volta Barbara Abdeni Massaad, chef, food writer autrice di best-seller e fotografa, ci porta nella sua terra. Questa volta con 100 ricette, immagini e aneddoti che celebrano la ricca eredità culinaria e la resilienza di Beirut. La prefazione è dello chef José Andrés. Parte del ricavato andrà alla Lebanese Food Bank per il popolo libanese.

NARRATIVA

Hitonari Tsuji, *Uova*, Rizzoli, 272 pagine, 14 euro

UOVA PER AMORE

Satoji è un ex chef, Mayo una madre single con un passato burrascoso. Si conoscono in un locale di Tokyo. Uno di quei luoghi dove nascono tante storie. La loro inizia con la passione per le uova di Oeuf, la figlia di Mayo, che permetterà all'introverso Satoji di entrare nella loro vita, lasciando parlare al suo posto piatti cucinati con amore.

LONDRA

IL MEDIORIENTE DI HONEY & CO TRASLOCA A BLOOMSBURY

Più che di una nuova apertura si tratta di un trasloco: a dieci anni esatti dall'inaugurazione «Honey & Co», ristorante mediorientale di culto a Londra, si è spostato da Fitzrovia a Bloomsbury. Poche centinaia di metri per guadagnare spazio (da 25 a 55 coperti) e ampliare il format: d'ora in poi il locale creato da Sarit Packer, ex pasticcera di Yotam Ottolenghi, e Itamar Srulovich, coppia in cucina e nella vita, sarà aperto dalla colazione alla cena. Sempre con l'idea di servire cibo da condividere, in puro spirito Middle East: quindi anche la colazione sarà sotto forma di *mezze*, le porzioni da mettere a centro tavola. Marmellate, insalata di ashura (un cereale turco), pane e salse in attesa di una shakshuka (le uova al sugo israeliane) o di un sabich (pita ripiena di uova e melanzane fritte). E, per i golosi, la selezione di dolci al bancone. A pranzo e a cena i grandi classici per cui i londinesi impazziscono: falafel yemeniti e shawarma di melanzane, costoline d'agnello fritte, gundi sabzi (ravioli ripieni persiani) e altre delizie. Immancabile il tocco da pasticcera di Sarit, che come dessert prepara la famosa cheesecake al miele e feta su una base di pasta kadaif, uno dei piatti che hanno fatto la fortuna del ristorante. Alzi la mano chi non ha già fame.

Alessandra Dal Monte

Debutta a City Life, al primo piano della Torre Allianz, «DaV», il primo ristorante nel capoluogo lombardo del gruppo bergamasco che oggi conta otto stelle Michelin tra Europa e Asia. Nel menu, piatti storici come i paccheri e pizze gourmet

I CEREA A MILANO

di **Gabriele Principato**

In alto, la famiglia Cerea. La signora Bruna al centro e dietro i figli Francesco, Chicco, Rossella e Bobo. Sotto, un piatto di «DaV Milano by Da Vittorio». A fianco, una delle sale

La famiglia Cerea apre a City Life. «Abbiamo sognato tanto questo progetto: proporre a Milano il nostro stile di accoglienza, con una cucina informale centrata sulla massima qualità della materia prima, in un ambiente internazionale curato nei minimi dettagli», spiegano Bruna Cerea e i figli Chicco, Francesco, Bobo e Rossella. Lo raccontano insieme perché «DaV Milano by Da Vittorio» è un progetto collettivo. Aperto al primo piano della Torre Allianz, 60 coperti all'interno e 90 nella terrazza affacciata sulla piazza, è la prima insegna nel capoluogo lombardo del gruppo, che conta 8 stelle Michelin tra Europa e Asia, di cui 3 nella casa madre di Brusaporto (Bergamo). Arrivano in città, così, la creatività e l'irresistibile golosità che fanno degli indirizzi della famiglia Cerea un punto di riferimento

mondiale. Cosa si trova nel menu? «Accanto a signature quali il pacchero e l'elefantino con patate al forno e pomodorini canditi, ci sono novità come CondiviDaV». Un antipasto, formato sharing in 9 portate, capace di accontentare tutti i palati al tavolo: delizie preparate dalla cucina guidata dagli chef Paolo Pivato e Nicholas Reina. Non manca, poi, la selezione di pizze firmate da Alessio Rovetta, da tempo in forze a «Da Vittorio». Si va dalla napoletana alla pala romana, fino a quelle gourmet. Da provare assolutamente? «La Vip», con astice, bacon, bisque, crema di cipollotto, tartufo nero e fior di latte di Agerola. Facendosi consigliare un calice in abbinamento dal bar manager Cosimo Nucera, fattosi le ossa nel gruppo, così come il general manager Salvatore Impieri e il restaurant manager Stefano Lotti.

PESCARA

LA BOMBA GELATO (TEMPORARY) DI ROMITO

A Pescara debutta la Bomba ripiena di gelato di Niko Romito. Lo chef tristellato abruzzese ha appena inaugurato nella città di mare un temporary dedicato alla sua ormai celebre creazione. Di che si tratta? Una sorta di accattivanti «bomboloni» leggerissimi, vegetariani, dorati delicatamente in olio di prima frittura. Sono frutto di una lunga ricerca sulle materie prime e soprattutto sulla tecnologia di produzione. Privi di grassi animali nell'impasto — solo olio d'oliva e burro di cacao —, questi 60 grammi di pasta lievitata vengono serviti caldi. E farciti, in questa versione estiva, di gelato espresso fatto con latte fresco, naturale e privo di conservanti: un'evoluzione di quello tradizionale che viene mantecata sul momento a una temperatura inferiore rispetto al gelato classico. Il risultato è un prodotto iper-cremoso, morbido e leggero — servito sia all'interno delle Bombe calde che in coppe —, sviluppato in collaborazione con il gelatiere artigianale Emilio Panzardi. Che gusti è possibile trovare da «Bomba Gelato Temporary» (*Via Trento angolo Via Milano*)? Si va dalla nocciola Piemonte Igp al pistacchio di Sicilia Feudo San Biagio, passando per il fondente di cacao, nocciola e fiordilatte e la ciliegia biologica.

G. Princ.

Sopra, il «Ristorante Andrea Aprea Milano», Corso Venezia, 52. In basso, lo chef

MILANO

ANDREA APREA AL MUSEO ETRUSCO

Andrea Aprea apre nel nuovo Museo Etrusco di Milano. «È il coronamento di un viaggio durato una vita», spiega del progetto negli spazi della Fondazione Luigi Rovati. Uno degli opening più attesi dell'anno. «Qui sono imprenditore di me stesso», racconta lo chef che lo scorso anno ha lasciato Park Hyatt Milano, a cui aveva conquistato due stelle Michelin. La sua nuova casa è un luogo visionario: dai tavoli alle *mise en place* tutto è pensato da lui e reso concreto dall'architetto Flaviano Capriotti. Al piano terra c'è il bistrot-café con giardino, aperto *all day long* con piatti come lo spaghetto pomodoro, basilico e limone, o il club sandwich di Aprea, premiato come migliore al mondo. Da gustare insieme a cocktail creativi. All'ultimo piano, con vista sullo skyline di Milano, va in scena la grande cucina dello chef napoletano, classe '77, affiancata dalla carta con 650 etichette studiata dalla maître e sommelier Jessica Rocchi. Qui il bucchero, ceramica nera tipica dei vasi etruschi, riveste le pareti inclinate che rendono gli 8 tavoli del ristorante un palco dal quale l'ospite può osservare la brigata preparare, al di là una parete di vetro, ciò che verrà servito. Tre i menu degustazione. «La mia cucina — spiega Aprea — guarda al futuro partendo dalla memoria: per questo l'ingrediente comune a ogni piatto è il Tempo». Inteso come ricordi, esperienza, ma anche cura nella lavorazione della materia prima. Così se il Tortello alla genovese è una riflessione sulla cucina campana, un piatto come Scampi, porcini e dragoncello, crea nuovi contemporanei equilibri del gusto.

G. Princ.

Sotto un piatto di «Maz», il nuovo ristorante a Tokyo dello chef Virgilio Martinez (*foto in basso*)

TOKYO

IL GIAPPONE SECONDO MARTINEZ

I prodotti sono giapponesi, ma l'approccio è quello che ha reso il «Central» di Lima uno dei ristoranti più interessanti al mondo: la cucina per ecosistemi. Ossia riunire nei piatti solo gli ingredienti originari di uno stesso ambiente (mare, collina, montagna...). Virgilio Martinez, lo chef peruviano che ha trovato nelle altitudini il modo per raccontare il suo Paese, sbarca nel distretto finanziario di Tokyo, al Garden Terrace building, con «Maz», nome che non c'entra con l'Amazzonia ma con il suo motto: «Afuera hay mas», «fuori c'è di più». L'idea è connettersi con la natura circostante, proporre i prodotti locali ma con una visione peruviana, «per paesaggi». Sedici coperti, un menu degustazione da 9 o 14 portate, un team di ricerca in stile Mater Iniciativa, la fondazione che in Perù individua e cataloga gli ingredienti nativi. «Questo approccio — spiega Martinez — funziona ovunque: approfondire la tradizione e la cultura gastronomica di un luogo apre le porte alla biodiversità».

A.D.M.

PRINCIPATO DI MONACO

IL «PAVYLLON» DI ALLÉNO DEBUTTA A MONTE CARLO

Yannick Alléno raddoppia il suo «Pavyllon» parigino a Monte Carlo. Apre così, per la prima volta, una filiale del suo omonimo locale stellato. Lo fa all'interno dell'Hotel Hermitage, dello storico gruppo Société des Bains de Mer. «Ho studiato un ristorante moderno e conviviale, tanto negli arredi, quanto nel servizio e nella proposta di una gastronomia senza cravatta», spiega Alléno, 52 anni, 13 stelle Michelin in totale. «A curare il design è stato l'architetto d'interni Chahan Minassian, che ha progettato il tristellato "Pavyllon Ledoyen" di Parigi», racconta. «Nel nuovo "Pavyllon" (fresco di stella Michelin, ndr) gli ospiti possono sedersi per mangiare al *comptoir*, il bancone, e veder preparare ciò che verrà servito in ogni parte». Tre i menu degustazione. «Usiamo verdure da permacoltura coltivate nell'orto dell'hotel, pesce proveniente da pesca sostenibile e, invece dello zucchero, la linfa di betulla». Il piatto imperdibile? L'uovo poché su panna fredda affumicata e crostini dorati: solo spaccandolo si scopre il caviale Prunier nascosto al suo interno.

«Pavyllon Monte-Carlo», Hôtel Hermitage, Sq. Beaumarchais, Monaco

G. Princ.

LE NUOVE APERTURE

POSTIGNANO

LA «TAVOLA ROSSA» DI GUARINO

Un borgo medioevale riportato in vita. E un ristorante gourmet con un unico chef table da 12 coperti. «La Tavola Rossa» è la nuova casa di Vincenzo Guarino che, dopo aver lasciato il Mandarin Oriental Lago di Como (a cui aveva conquistato la stella Michelin) ha traslocato al Castello di Postignano Relais (*Loc. Postignano, Sellano*). Elegante albergo diffuso immerso nel verde dell'Umbria, con 20 suite, spa, piscina e un ricco calendario di eventi, frutto di un decennale restauro conservativo voluto dall'imprenditore Gennaro Matacena. Lo chef di Vico Equense cura un'osteria contemporanea e il ristorante di fine dining, che di giorno si trasforma in un'academy, dove fonde con gustosa creatività cucina umbra, sapori campani e tecniche asiatiche.

G. Princ.

SARENTINO

«TERRA», IL GUSTO DELL'ALTO ADIGE

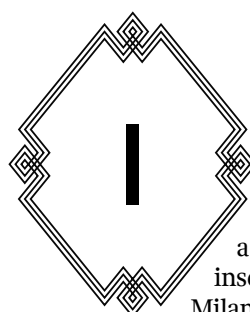
Affacciato sulle Dolomiti. Circondato dalla natura. Tempio di una cucina di montagna moderna, realizzata solo con prodotti locali. Dopo un restyling in ottica green ha riaperto «Terra The Magic Place» (*Prati 21, Sarentino*), boutique hotel di lusso della famiglia Schneider in Alto Adige. Un grande parco, la spa, 10 camere alimentate con energie rinnovabili e, soprattutto, l'omonimo ristorante premiato dalla Michelin con 2 macaron tradizionali e la stella verde. Il menu dello chef Heinrich Schneider? Sostenibile e creativo. Ci sono le penne gelificate con spuma d'abete, lievito caramellato e achillea. Oppure, il vitello cotto nel fieno, glassato al tè rosso, olio al ginepro nano e miglio. A curare la preziosa cantina è la sommelier Gisela Schneider.

G. Princ.

La storica insegna milanese rinascerà, dall'autunno, con la firma dello chef bistellato veronese
Negli spazi del Palazzo di proprietà della maison della moda ci saranno un café con pasticceria, che vivrà dalla colazione al dopocena, e al primo piano un ristorante di fine dining con cucina all'italiana

Sopra, nella foto, Tomaso Trussardi, lo chef bistellato Giancarlo Perbellini e Sebastian Suhl, ceo di Trussardi, all'ultimo piano del Palazzo della maison *(Piazza della Scala, 5)*. L'headquarter del brand tornerà ad accogliere gli ospiti con un café nello showroom e un ristorante di *fine dining* al primo piano *(foto di Claudio Furlan per LaPresse)*

TRUSSARDI (E PERBELLINI) ALLA SCALA

di **Gabriele Principato**

Il «Trussardi alla Scala» rinasce con Giancarlo Perbellini. Lo chef scaligero — due stelle Michelin nella sua «Casa» a Verona — firmerà la cucina della storica insegna affacciata sul Teatro alla Scala di Milano, che tornerà ad accogliere gli ospiti dall'autunno. Negli spazi del Palazzo Trussardi — moderno *lifestyle hub* per fashion, food e cultura e headquarter della maison — apriranno un café che vivrà dalla colazione al dopocena, all'interno dello showroom, e al primo piano un ristorante di fine dining. «Nel café vi sarà anche la mia prima pasticceria a Milano, con tre tipologie di brioche, 12 tipi di mignon, biscotteria e lievitati», racconta Perbellini, che nel capoluogo lombardo ha già il bistrot «Locanda», parte di una galassia che conta nove indirizzi di successo fra Verona, Lago di Garda e Bovo Marina in Sicilia. «Il piano terra sarà, anche, una vera e propria cicchetteria, guidata dal resident chef Gianluca Rizzioli, con proposte salate che permetteranno di pranzare, cenare o fare l'aperitivo *all day long*: con piatti come l'uovo in vetro, il croccante di pecorino o la polpetta al pomodoro», spiega il cuoco bistellato. Il ristorante di fine dining — guidato, invece, dal resident chef Simone Tricarico — proporrà una cucina che rispecchierà la filosofia di «Casa Perbellini». «Ma sarà più informale e italiana — racconta —, ossia legata a una rivisitazione creativa di ricette classiche e tradizionali». Qualche esempio? Ci sarà il Gambero in panzanella, il golosissimo Gnocco di patata con bottarga. E, la deliziosa e geniale (e anche brevettata) Milanese cotta e cruda: una versione rivoluzionaria della classica cotoletta. «Tornerà a vivere così un indirizzo che più di un locale ha sempre rappresentato per la città una piazza gastronomica», spiega Sebastian Suhl, ceo di Trussardi. L'insegna, inaugurata nel 2005, ha visto succedersi chef di talento come Andrea Berton (che nel 2009 conquistò 2 stelle Michelin), Luigi Taglienti e Roberto Conti che lo ha guidato — riprendendo la stella persa anni prima — fino alla chiusura a inizi 2020. «La filosofia di Perbellini è molto affine a quella della nostra maison e la cucina che proporrà a Palazzo Trussardi rispecchierà il nostro sentire comune: sarà moderna e creativa, inclusiva e sostenibile, elegante e disinvolta. E, chissà, potrà rappresentare la base per portare all'estero il nostro modello di ristorazione», racconta Suhl. «Il food tornerà così — spiega Tomaso Trussardi — a essere un elemento cardine della strategia del gruppo come lo è stato negli ultimi 20 anni, ossia da quando con mio padre Nicola abbiamo deciso, per primi in Italia, di avvicinare l'universo della ristorazione a quello del fashion. Perché, allora come oggi, Trussardi non è solo un brand di abbigliamento, ma uno stile di vita».

CEFALÙ

«CALA LUNA», SAPORI DI SICILIA

Due ettari di parco botanico, un'architettura studiata per incunearsi perfettamente nella baia della Caldura tra terrazze, sentieri verdi, giardini rigogliosi, insenature fronte mare e spiagge private. L'hotel «Le Calette», dal 1969 di proprietà della famiglia Cacciola Micciché, appena fuori Cefalù (Palermo), scommette su «Cala Luna», il ristorante fine dining che consente di cenare sotto le stelle e vista mare. In cucina lo chef Dario Pandolfo, da poco rientrato da esperienze in tutta Europa, tra cui i tristellati «Geranium» di Copenaghen e «St. Hubertus» in Val Badia: trent'anni, di Milazzo, Pandolfo porta in tavola un'alta cucina siciliana contemporanea. Il «Calette Reef», ispirato allo street food e ai classici internazionali, è a cura dello chef Giovanni Coglitore.

A.D.M

TORINO

IL «PARADIGMA» DI MANDURA

Un solo tavolo con quattro commensali. E un menu basato su un unico animale servito in tutte le sue parti, anche le meno nobili. La nuova scommessa dello chef Christian Mandura ha preso vita al primo piano di «Unforgettable Experience», fresco di stella Michelin: il ristorante con un solo bancone da 10 posti che mette il vegetale al centro e rende carne e pesce dei *side dish*. Da «Paradigma» (*Via L. Valerio 5b, Torino*), invece, il protagonista è l'animale. Fino a giugno è stato l'agnello, ora sono i frutti di mare. Classe '90, torinese con origini croate, Mandura propone due delle esperienze gastronomiche più divertenti e sorprendenti d'Italia. Diverse, ma legate dal *fil rouge* della sostenibilità, perché dell'animale, come dei vegetali, usa ogni parte.

G. Princ.

La sua «Locanda», una stella Michelin dentro allo storico hotel The Churchill, è sempre stata un rifugio amato dai vip: da Madonna al principe Carlo. Merito del menu personalizzato e di un'entrata «segreta» «Un ristorante è il tempio dei clienti, non del cuoco». Il sogno? Nel 2023 un locale (con stanze) al Sud

Giorgio Locatelli, 59 anni, originario di Vergiate (Varese), chef della «Locanda Locatelli», una stella Michelin a Londra. Il ristorante, aperto il 14 febbraio 2002 dentro allo storico hotel «The Churchill» del gruppo Hyatt, è stato il rifugio di molti vip: da Madonna *(foto in alto)* a Kate Winslet *(al centro)*, dal Principe Carlo a Donatella Versace e Mariah Carey *(in basso)*

LOCATELLI, 20 ANNI DA «RE» DI LONDRA

di **Alessandra Dal Monte**

Giorgio Locatelli risponde al telefono da Milano. Ha preso il Covid e non è stata una passeggiata, nonostante le tre dosi di vaccino: «Congiuntivite virale, respiro faticoso. Ho avuto paura di morire», racconta. La voce, però, torna squillante non appena parla della sua creatura, la «Locanda Locatelli» di Londra, che ha da poco compiuto vent'anni. «Abbiamo aperto il 14 febbraio 2002, quando la cucina italiana all'estero equivaleva a tovaglia a quadri, fiaschi di vino, mandolino, pizza. Stereotipi su cui non sputo perché hanno dato da vivere a tanti emigrati, ma io ho sempre pensato che potessimo raggiungere altri livelli». Lo aveva già dimostrato con «Zafferano», il primo ristorante italiano a prendere la stella Michelin in Inghilterra, nel 1999. «Poi finì malissimo: i miei soci vendettero le quote a un investitore che defraudò me e Gordon Ramsay, all'epoca chef dell'altro locale del gruppo, "Aubergine", del nostro potere decisionale. Mi sono sentito derubato là dove avevo dato tutto per sette anni, rinunciando a veder crescere i miei figli. Un'umiliazione tremenda: sono andato in terapia per riprendermi». Così, quando è stato il momento di riaprire, lui e la moglie Plaxy non hanno voluto altri partner: «Ma non avevamo i soldi per ristrutturare un locale in centro da soli. Per fortuna l'hotel Hyatt Regency The Churchill ha scommesso su di noi». E così la «Locanda» è stato il primo ristorante italiano a insediarsi in un albergo cinque stelle di Londra: «All'epoca in posti così la cucina era francese. Noi però avevamo dalla nostra la stampa, che per aiutarci dopo il caso "Zafferano" aveva creato una tale attesa da riempire il ristorante per due mesi». Tante le innovazioni: carta dei vini (italiani, tranne lo Champagne) con mappa geografica, il coniglio arrosto, che nessuno aveva il coraggio di servire, tavoli nudi, niente musica. La stella è arrivata subito. E anche i vip: «L'effetto Madonna: viveva lì vicino e passava al mattino per un cappuccio. Da noi si sentiva a casa: mangiava insalata di tonno, cipolla e borlotti, nessuno la disturbava. Non abbiamo mai chiamato un paparazzo. Conserviamo ancora i tovaglioli con l'impronta delle sue labbra». Dopo di lei, Kate Winslet, Tom Cruise, il principe Carlo con Camilla, Mariah Carey, Mick Jagger, Beyoncé, Roger Federer e i suoi due etti di pasta, Ronaldo e il pollo alla griglia. Menu personalizzato e «Goodfellas entrance», cioè ingresso dal garage, per la massima privacy: ecco il segreto della «Locanda». «Non è mai stato il mio tempio, ma il tempio dei clienti», dice Locatelli. Che oggi, dopo aver chiuso le collaborazioni a Dubai e in Montenegro, non disdegnerebbe un ristorante a Milano. «Ma Plaxy non vuole». Il sogno? Una «Locanda», con stanze, in Sicilia o in Puglia. Forse alle Eolie. Nel 2023.

L'ARCHITETTO IN CUCINA & STANZE

IN FERRO

La piccola zona pranzo, circondata da una panca su misura, è illuminata da lampadine schermate argento. Dietro, c'è una vetrata in ferro che divide la cucina dalla zona giorno

Basta una carta da parati a tema botanico per rendere un ambiente di città meno urban. Per non rovinarla sopra i fuochi? Smalto trasparente e vetro

UNA QUINTA DALL'ANIMA GREEN

di **Clara Bona**
foto di Beatrice Vergani e Giulio Oriani

Voglia di verde, di fresco, di qualcosa che ci faccia sentire in vacanza, anche se siamo in città? Eccoci nella cucina di un grande loft milanese, immerso nel verde di un giardino in zona Navigli. Una casa a metà tra la campagna e la città, in cui si respira un'atmosfera rilassante e molto diversa da quella delle tipiche case cittadine. Da qui è nata l'idea che ha caratterizzato tutto il progetto: il desiderio di portare la natura anche dentro la cucina. Così sì è scelto di rivestire la parete principale con una carta da parati. Il decoro è a tema botanico, con base bianca e foglie di palme verdi che salgono lungo il muro, creando una quinta molto scenografica. La carta è stata poi protetta con una mano di smalto trasparente. Per una resistenza ancora maggiore, dietro ai fuochi e al lavello è stata aggiunta una lastra di vetro trasparente, quasi invisibile, che funge da backsplash nei due punti più a rischio. Tutti gli elettrodomestici sono in acciaio, come la cappa, che è una presenza che si fa notare: per questo è stato scelto di non aggiungere pensili, ma solo due lunghe mensole in legno. Le scorte di cibo, oltre ai piatti e ai bicchieri, trovano posto invece in una grande credenza situata sulla parete laterale. I mobili della cucina sono stati realizzati su disegno, con ante lisce, senza maniglie, laccate opache, in un color grigio antracite molto scuro, quasi nero. Alcuni vani sono aperti e ospitano semplici ceste in paglia che contengono le pentole più utilizzate. Il piano di lavoro è in legno di rovere trattato a olio, molto naturale e materico, che crea un bel contrasto con i mobili scuri. Un'altra particolarità è la parete dell'ingresso: dipinta in smalto effetto lavagna nera, si può liberamente scrivere e disegnare. A illuminarla c'è la famosa Applique de Marseille disegnata da Le Corbusier e prodotta da Nemo.

Parole d'ordine: libertà e orari elastici Il menu? Si crea al momento, mixando cibi freddi e semplici. Su tavoli rustici apparecchiati, però, sempre con stile

A CENA SOTTO LE STELLE

testi e foto di **Irene Berni**

I ricordi più preziosi che la mia memoria custodisce sono legati alla figura di nonna Silla. E alle sfumature della sua personalità, che sono l'essenza del mio attuale stile di vita: l'innato senso spontaneo di accoglienza, il dare al prossimo per puro piacere e la riservatezza. Era sempre così presente in ogni piccola questione che son tuttora capace di dare soluzione a ogni dubbio, come se udissi ancora i consigli dalla sua voce. Trattava i suoi cinque nipoti allo stesso modo e al contempo riusciva a farci sentire tutti straordinariamente speciali. Questo pensiero mi guida ogni giorno nel mio lavoro. L'uguaglianza è un valore indispensabile da apprendere per chi ama accogliere o per chi, come me, vive nel mondo della ricezione. Non ricordo di aver osservato i suoi modi di fare, ma ho bene in mente come ci faceva sentire: nel posto giusto, amati, liberi e felici di essere noi stessi, spensierati come in una tavolata di fine estate. Forse è per questo che amo particolarmente queste serate sotto le stelle: rappresentano il mio ideale di vita. S'inizia con il fresco e si finisce quando è ora di dormire. Slegarsi dagli orari rende più fluida ogni conversazione, il tempo si dilata e assume una nuova dimensione, proprio come in vacanza. Le portate sono semplici e spesso fredde, si possono preparare in cucina tutti insieme o comporre direttamente a tavola: vassoi di verdure grigliate, torte salate, farro o pasta fredda, schiacciata all'olio e filoncini di pane croccante, taglieri di salumi e formaggi con confetture e miele sono le mie opzioni preferite. Amo quando ognuno è libero di mangiare quanto e come vuole. Fare vinaigrette, salse per condire e piccole ciotole di semi e frutta secca invita i commensali a creare nuove versioni di insalate. Tutti attingono dalle stesse portate ma nessun piatto è uguale.

SEDUTE

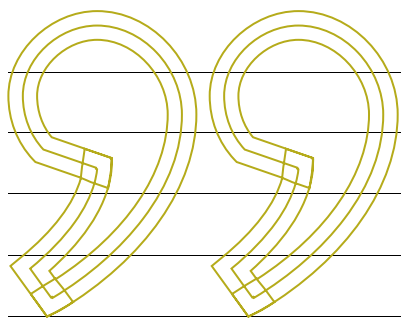
All'aperto si possono utilizzare panche del giardino. Oppure sedie in legno, anche tutte diverse, l'importante è che abbiano la stessa altezza

TESSUTI

Sì ai tavoli rustici, ma con tovaglioli in tessuto. In alternativa, una runner centrale, tovagliette, canovacci, tovaglioli antichi o sottopiatti in paglia

DETTAGLI

Sul tavolo ci sta un piccolo omaggio di fiori. In alternativa, una fila di candele non profumate e dello stesso colore. Illuminate il percorso per raggiungere la cena

GLI OGGETTI

Tessuti dalle fantasie che celebrano la civiltà faraonica, ciotole e vasi gialli come agrumi e mobili speciali per l'outdoor: i nuovi utensili sono coloratissimi, in omaggio alla stagione più bella

a cura di **Isabella Fantigrossi**

LUCE HAUTE COUTURE

L'idea della lampada Bikini di Servomuto nasce dal dialogo tra materiali molto diversi: il rattan, con la sua trama larga e leggera che lascia intravedere come attraverso una persiana, e un foglio dorato riflettente. Così l'oggetto da parete diventa una piccola architettura che ospita la luce. Mentre le righe colorate (ne sono disponibili in combinazioni diverse, come azzurro e rosso; verde e blu; ocra e blu), come un raffinato dettaglio, ricordano il motivo di una classica cravatta Regimental. Servomuto è il marchio milanese di lighting design che dal 2010 rivisita un oggetto classico come il paralume in chiave contemporanea e sofisticata (*Servomuto.com*).

LA CUCINA «VERY SIMPLE» DA GIARDINO

È un'evoluzione della sorella maggiore da interno, si chiama Very Simple Bellezza ed è la nuova linea di cucine outdoor di Very Simple Kitchen presentata all'ultima Milano Design Week in un allestimento curato dall'architetto Davide Fabio Colaci. Il marchio bolognese, fondato da Federica Poluzzi, ingegnere, e Riccardo Randi, designer, è diventato ormai celebre per le sue cucine giovani, smart e «nomadi» (i mobili possono essere spostati e modificati anche successivamente). E per aver reinterpretato il concetto di cucina componibile attraverso tinte decise e modernissime, geometrie lineari e materiali di alta qualità. Come le collezioni indoor, anche i modelli da giardino sono modulari, con strutture in acciaio inox, saldature ridotte al minimo e profili uniti solo dalle viti (*Verysimplekitchen.com*).

COME UN LIMONE

La caraffa. La ciotola da portata. Il vaso per piccoli bouquet di fiori freschi. È la nuova linea «lemon inspired» per la cucina di Flying Tiger Copenhagen con la quale la catena danese di oggetti low cost per la casa dà il benvenuto all'estate. Una collezione coloratissima, e a prezzo accessibile (a partire da 3 euro) dedicata all'agrume giallo simbolo della stagione più calda. Ci sono, dunque, prodotti per rallegrare la tavola ma anche tovaglioli in tessuto e un involucro sostenibile per alimenti, realizzato in cera d'api e progettato per essere riutilizzato più volte ed evitare sprechi (*Flyingtiger.com*).

MERAVIGLIE D'EGITTO

Tessuti per cuscini, sedute e divani. Tappeti. E carte da parati elegantissime. Come la Sennefer, liberamente ispirata ai disegni del soffitto della tomba dell'antico nobile Sennefer a Luxor (Egitto), con viti generose ricoperte da grappoli d'uva e grandi foglie. Un'affascinante composizione per decorare le pareti di casa secondo la nuova collezione «Merveilles d'Égypte» di Pierre Frey, la maison francese che ha voluto celebrare così, in collaborazione con il museo del Louvre, il bicentenario della decifrazione dei geroglifici nel 1822 da parte dell'egittologo Champollion (*Pierrefrey.com*).

IL GIN OTTOCENTESCO

Il Gin Ballor viene realizzato seguendo la ricetta dell'800 della celebre casa piemontese, riportata in vita dalle distillerie Bonollo. È un prodotto per veri intenditori, da gustare anche miscelato con una tonica delicata

D'ALTRI TEMPI

Nato nell'Isla del Cocodrilo, Eminente è il rum distillato da César Martí, il più giovane Maestro Ronero di Cuba. Ricco e corposo, si ispira alla complessità delle *eaux de vie* cubane del XIX secolo. La bottiglia è di vetro riciclato

L'APERITIVO FRANCESE

Lillet Jolie è la nuova versione rosé del celebre cocktail d'aperitivo francese del gruppo Pernod Ricard, espressione di un'elegante tradizione d'oltralpe di fine '800. La maison l'ha ideato per celebrare i suoi 150 anni che ricorrono nel 2022

illustrazioni di **Felicita Sala**

Considerato fratello minore del celebre Brunello, inizia ora il suo riscatto (a prezzi moderati) Come? Singole cru e affinamento più lungo

ROSSO DI MONTALCINO

di **Luciano Ferraro**

Nella Montalcino che ruota attorno al Brunello, l'evento del 2022 non è stato il matrimonio tra Francesca Pascale, l'ex di Silvio Berlusconi, e la cantante Paola Turci. Un mese prima che la coppia varcasse la soglia del municipio per unirsi secondo legge, nel borgo è andato in scena, al Teatro degli Astrusi, uno spettacolo molto più interessante per gli abitanti e gli estimatori del paese del Brunello. La più grande rivoluzione (comunicativa) dopo il Big Bang del successo negli Stati Uniti del grande rosso senese «ideato», lanciato e custodito dai Biondi Santi. Questo Big Bang si è materializzato in un evento, alla sua prima edizione: Red Montalcino. Il messaggio? Il Rosso, considerato figlio di un Dio minore, un Brunellino, poco più di un espediente dei produttori per far cassa, ha conquistato una propria dignità. Grazie alle scorribande degustative del già campione del mondo dei sommelier Luca Gardini, e alla ricostruzione storica del presidente del Consorzio di tutela Fabrizio Bindocci, è emerso che per il Rosso di Montalcino è l'ora di affrancarsi dal ruolo di seconda fila e di diventare protagonista, conquistare un proprio percorso. Puntando anche, come già fanno alcune cantine, alle espressioni di singoli cru. Oppure, in qualche caso, aumentando il tempo di affinamento per dimostrare che non si tratta di un vino dalla breve vita. La genesi del Rosso è la stessa del Brunello: proviene dallo stesso territorio e dalle stesse uve Sangiovese. Solo Sangiovese, come impone dal 1984 il disciplinare. La differenza sta nella lavorazione in cantina: il Brunello può essere venduto a cinque anni dalla vendemmia, il Rosso può entrare in commercio dal settembre successivo a quello della vendemmia. Sono dedicati al Rosso 510 ettari contro i 2.100 per il Brunello. Se ne produce 4,5 milioni di bottiglie all'anno mentre il Brunello raggiunge gli 11 milioni. Il Rosso racconta il territorio in maniera diversa rispetto al fratello maggiore, affidandosi a doti di freschezza, senza trascurare la complessità, e riuscendo anche a fotografare in modo più diretto il carattere dell'annata. Mentre fino a qualche anno fa compariva raramente nelle carte dei vini dei ristoranti stellati, ora si fa largo tra i rossi blasonati. Merito anche della qualità ottenuta dai produttori a Montalcino (Biondi Santi, Poggio di Sotto, Cerbaiona, Il Marroneto, Casanova di Neri, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Col d'Orcia, solo per citarne alcuni). Una ricchezza nel bicchiere talvolta non valorizzata: si trovano bottiglie anche sotto i 10 euro. Ma alcune superano i 60.

Il drink con cui il bartender Vincenzo Pagliara ha vinto la World Class italiana 2022 è un Gimlet «con le vitamine», a base di salvia e carota

VIOLA

CAROTA VIOLA
DI GRAN MODA NEI BAR, LA CAROTA VIOLA ORMAI SI TROVA IN QUALUNQUE FRUTTIVENDOLO BEN FORNITO

SHERRY FINO
È IL PIÙ GIOVANE E IL PIÙ SECCO DEGLI SHERRY. TEME L'OSSIGENAZIONE: UNA VOLTA APERTA, LA BOTTIGLIA VA FINITA

ASSENZIO
NEL VIOLA NE SERVE APPENA UNA GOCCIA, DOSI SUPERIORI NE ROVINANO L'EQUILIBRIO

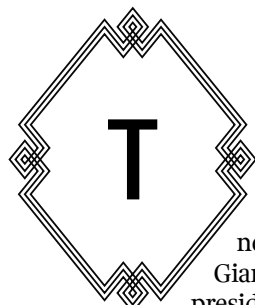
di **Marco Cremonesi**

Se proprio vogliamo, il Viola è un Gimlet. Ma la verità è che non vogliamo affatto. Ridurre il Viola a un Gimlet significa sgonfiarne il fascino. Sabotarlo. Perché con tutto che Raymond Chandler ne andava pazzo e che negli ultimi anni il drink abbia goduto di un suo revival, non è che il Gimlet piaccia a tutti. In fondo, è quasi una medicina. Nato per persuadere i marinai della Royal Navy a bere il succo di lime, grazie a una generosa addizione di gin. Capito da cosa nascono gli imperi? Serviva evitare la malaria, e gli inglesi, con il chinino, ti inventano il Gin Tonic. Bisognava sfuggire allo scorbuto, ed eccoti il Gimlet con le sue vitamine. Che grande popolo… Ma andiamo al punto. Il Viola è il drink con cui Vincenzo Pagliara ha vinto la World Class italiana 2022, la più importante delle competition tra bartender. In realtà, Vincenzo, cofondatore del «Laboratorio Folkloristico» di Pomigliano d'Arco, ha dovuto fare molto di più per salire in cima al podio, ma il Viola è il cocktail che ha preparato di fronte ai giudici con la Mistery box, la cassa di ingredienti a sorpresa. A colpire la giuria, anche il fatto che Vincenzo abbia osato procedere a un'infusione nonostante i pochi minuti della gara, indice di grande consapevolezza. E il Viola, con il suo colore da tramonto nella valle delle fate e quel contrasto a sorpresa con un sapore erbaceo, ha convinto tutti. Forza, prepariamolo. La cosa più lunga da fare è il cordiale, l'infusione appunto. Ma è facilissimo e rapido. In un contenitore si mettono 350 grammi d'acqua, 150 grammi di zucchero, 5 foglie di salvia leggermente pestate sul fondo del recipiente, mezza carota viola sminuzzata, un pizzico di sale, 7 grammi di acido citrico e 3 grammi di acido malico. Se l'idea di usare gli acidi non vi piace, c'è l'alternativa: di acqua mettete soltanto 200 grammi e aggiungete 150 ml di succo di limone. A questo punto, si mescola a temperatura ambiente fino a completo scioglimento dello zucchero e si lascia riposare. Un'ora è ottimale, ma già dopo 20 minuti va benone: la versione da me assaggiata è quella a infusione breve. Filtrate il vostro cordiale e siamo pronti. In un bicchierone pieno di ghiaccio versate 40 ml di gin (Pagliara usa il Tanqueray Ten), 30 ml di cordiale alla carota e salvia, 20 ml di sherry Fino (il più giovane e il più secco degli sherry) e una goccia di assenzio. Mescolate bene e scolate in un bicchiere ghiacciato, una coppa cocktail o anche un Old fashioned. La guarnizione è una striscia di cristalli di sale multicolori. Per facilitare, va benissimo una striscia di sale Maldon.

Per tradizione abbinato ai dessert, questo Prosecco Superiore Docg proveniente da una collina di soli 107 ettari in Valdobbiadene ha cambiato pelle: tra i precursori della versione «brut», da accompagnare al salato, la cantina Villa Sandi

IL CARTIZZE DA BERE A TUTTO PASTO

Giancarlo Moretti Polegato, classe 1957, presidente di Villa Sandi, gruppo vinicolo con sede a Crocetta del Montello (Treviso)

di **Alessandra Dal Monte**

Tutto è partito dal gusto personale, come spesso accade nel mondo del vino. Nel 2008 Giancarlo Moretti Polegato, presidente di Villa Sandi, cantina di Crocetta del Montello (Treviso) specializzata in Prosecco Doc e Docg, corona il sogno di acquisire un piccolo vigneto sulla collina del Cartizze, terroir speciale per altitudine (fino a 350 metri), suolo, esposizione, escursione termica. Qui le uve Glera hanno una naturale acidità e freschezza, tant'è che i 107 ettari totali sono ambitissimi, e ad oggi frammentati tra 140 produttori: un «tesoro» da 1,2 milioni di bottiglie l'anno, contro i 700 milioni del Prosecco. Una volta acquisito «La Rivetta», un ettaro e mezzo di terreno, Polegato decide di osare: «Mi sono sempre piaciuti i vini secchi — racconta —. Lo spumante Cartizze era tradizionalmente amabile, "dry" come si dice in gergo, molto zuccherino, da abbinare al dessert. Io mi sono chiesto: perché non provare a farlo brut? Il nostro "Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg La Rivetta" è nato così, come una bollicina da bere a tutto pasto». Il successo è arrivato subito, insieme ai premi: tre bicchieri del Gambero Rosso per 12 anni consecutivi, e nella guida 2022 anche la menzione «Bollicina dell'anno». «Gli ordini, ormai, anticipano l'uscita sul mercato. E non solo in Italia: se un tempo il Cartizze era un vino nazionale — spiega Polegato — ora con questo stile "brut" lo abbiamo fatto conoscere all'estero. Il 25 per cento delle nostre 16 mila bottiglie finisce nelle carte dei ristoranti di tutto il mondo, nelle enoteche e negli hotel». Come tutti gli altri vigneti della famiglia, anche «La Rivetta» è certificato Biodiversity Friend. «Niente diserbanti, irrigazione solo a goccia, controlli annuali della World Biodiversity Association. Un impianto fotovoltaico che copre il 40 per cento del fabbisogno energetico aziendale». E il programma Villa Sandi For Life, che include la «palestra in vigna», percorso fitness aperto a tutti di fronte alla villa del Seicento ristrutturata dalla famiglia negli anni Settanta e oggi a disposizione del pubblico per eventi e degustazioni. Il gruppo — che comprende i brand Opere Trevigiane (metodo classico), La Gioiosa (Prosecco per la grande distribuzione), Borgo Conventi, sul Collio, e Casa Gheller — ha chiuso il 2021 con 29.5 milioni di bottiglie e un fatturato record di 121 milioni di euro. «Abbiamo la fortuna di produrre un vino che rientra nei trend globali: poco alcol, piacevolezza. Ora guardiamo a una zona di vini rossi, come la Toscana — spiega Polegato —. E nel frattempo ci siamo associati a otto grandi famiglie di vignaioli con Iswa, l'Italian Signature Wines Academy: uniamo le forze per partecipare, insieme, a fiere ed eventi internazionali. Un esempio di sinergia che fa bene all'Italia».

CRU BIODINAMICO

Prodotto solo nelle annate migliori, il Gavi Docg Pisé 2018 de La Raia rappresenta la massima espressione del Cortese: due anni su lieviti autoctoni, struttura e freschezza

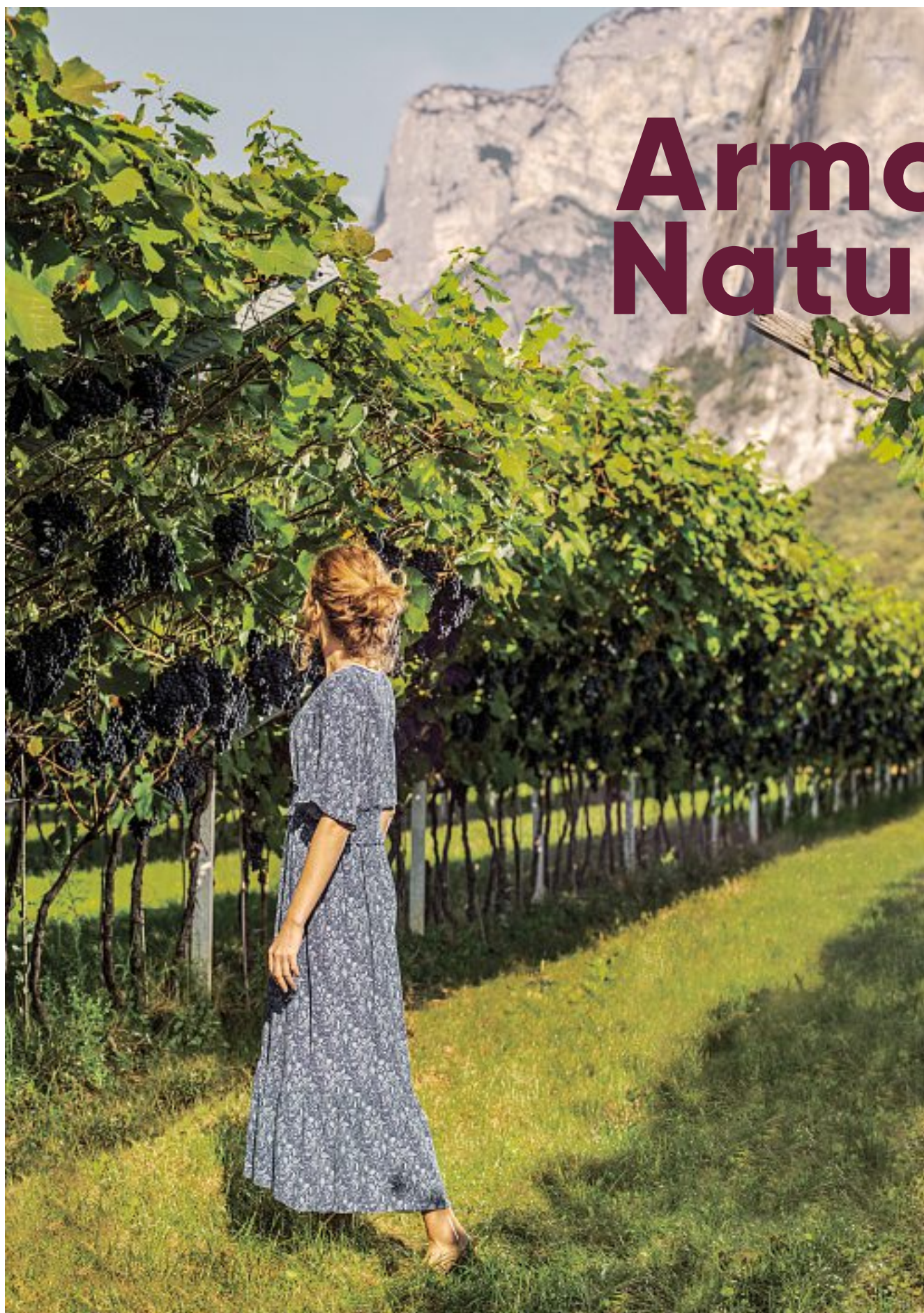
IL FENOMENO DEI CLUB

Non gode ancora di ottima salute ma si sta affacciando al mercato italiano: il fenomeno dei «Wine club», cioè i circoli di clienti che possono accedere a esperienza particolari creati dalle cantine, è uno strumento in crescita. Secondo il report «Enoturismo e vendite al consumatore» 2022 di Divinea il 17,3 per cento delle aziende ne ha uno e il 75 intende farlo

LA SETTIMANA DEL VINO

Dall'8 al 16 ottobre torna la Milano Wine Week, edizione numero cinque. Eventi diffusi, degustazioni e qualche novità: tre sedi, il Babila Building, Palazzo Bovara e la new entry Palazzo Serbelloni, la possibilità di costruirsi il proprio itinerario con l'app MWW, più opportunità di incontri tra imprese e buyer, tanti eventi in presenza aperti al pubblico

LETTURE

Con stile avvincente, ne *La stirpe del vino* (Sperling&Kupfer) Attilio Scienza e Serena Imazio ricostruiscono la storia dei grandi vitigni tra Dna, archeologia e antropologia

Torna quest'anno, in agosto e in tutta la regione, l'edizione speciale della manifestazione che celebra il prosciutto di San Daniele. Con un titolo che esalta il particolare microclima dell'area in cui nasce la Dop In programma visite alle aziende produttrici, degustazioni ma anche dj-set in malga e picnic in vigna

«ARIA» DI FRIULI VENEZIA GIULIA

di **Benedetta Moro**

Passare in poco tempo dal mare alla montagna. Assaggiando un pezzo di Montasio, scoprendo la cultura del posto, assistendo a un concerto, bevendo un buon bicchiere di vino bianco. Ma, soprattutto, assaporando il prosciutto di San Daniele. È lui il protagonista di «Aria di Friuli Venezia Giulia», la manifestazione che coinvolge tutta la regione e che è nata come evoluzione di «Aria di Festa», dedicata solamente a San Daniele del Friuli (Udine). Ideata più di 35 anni fa per celebrare il famoso prosciutto e tra i primi eventi dedicati a un prodotto Dop, in seguito ai due anni di stop a causa della pandemia torna dunque ad agosto in versione allargata e con un programma speciale proprio come nel 2015, l'anno di Expo. «Anziché quattro saranno, per la prima volta, dieci i giorni dedicati all'evento», annuncia Mario Emilio Cichetti, direttore generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Inoltre, sarà l'occasione per celebrare altri prodotti dell'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia con un viaggio attraverso l'intera regione. Per quest'anno la storica manifestazione dunque non sarà solo un evento gastronomico e «un'importante occasione per far apprezzare la Dop friulana», spiega Cichetti. Ma, prosegue, «verrà anche arricchita dalla presenza della Regione per promuovere il comparto turistico». Come? Dal 26 al 29 agosto la festa sarà a San Daniele del Friuli. Si potranno visitare, come da tradizione, i 31 prosciuttifici con degustazioni, spettacoli musicali e d'intrattenimento. E poi, scoprire negli stand del centro gli abbinamenti con altri prodotti del territorio, compresi quelli a marchio «Io sono Friuli Venezia Giulia», la cui origine regionale e sostenibilità sono garantite. Assistere a show cooking e iscriversi masterclass con i vini della regione e il formaggio Montasio e corsi di taglio. E poi prendere parte ai picnic al parco del Castello, vicino a villa 'de Concina, alle visite guidate sulle ricchezze culturali di San Daniele, come l'Antica biblioteca Guarneriana, e attività naturalistiche. Per il comparto turistico saranno importanti anche le sei giornate itineranti in Friuli Venezia Giulia (dal 22 al 25 e il 30 e 31 agosto): si andrà a esplorare la Strada del Vino e dei Sapori, attraversando le diverse aree della regione: riviera, montagna, Carso, fiume, pianura e colli. Per ciascuna verrà organizzato un programma dedicato a famiglie, sportivi e gourmand. Tra gli appuntamenti, l'esperienza nella Riserva Naturale Foci del Fiume Stella, il safari archeologico per bambini ad Aquileia, il dj-set in una malga di montagna. Ogni sera verrà organizzato un picnic in località diverse. E per chi si fosse chiesto come mai nel titolo della kermesse c'è la parola «aria», la risposta sta nel peculiare microclima del comune di San Daniele del Friuli, a metà strada tra le Prealpi Carniche e l'Adriatico, nel punto in cui s'incontrano i venti alpini e la brezza marina, sul quale influisce il Tagliamento. Senza questo microclima non sarebbe la stessa l'eccellenza Dop, che nel 2021 ha prodotto un fatturato di 350 milioni di euro, il 14 per cento in più del 2020, e che viene stagionata almeno 13 mesi e lavorata con un metodo tramandato nei secoli, con testimonianze risalenti già all'epoca romana.

In calendario dieci giorni per scoprire anche altre specialità come il formaggio Montasio

L'EVENTO

In alto, un'immagine di una precedente edizione di Aria di Festa, nata per promuovere il prosciutto di San Daniele. Al centro, l'interno di uno prosciuttificio. A destra, Mario Emilio Cichetti, direttore generale del Consorzio del San Daniele. Per info sul programma: *prosciuttosandaniele.it*

Nata nel 1892, oggi Hausbrandt è un colosso made in Italy che festeggia i 130 anni ed esporta chicchi prodotti in modo sostenibile in oltre 90 Paesi. L'azienda, guidata da Martino Zanetti, basa il suo successo su cinque pilastri: innovazione, qualità, sostenibilità, comunicazione e valorizzazione del capitale umano

LA RIVOLUZIONE DEL CAFFÈ TRIESTINO

di **Gabriele Principato**

A fine Ottocento fu la prima azienda a vendere caffè macinato in contenitori metallici sigillati. Nonché a fare della comunicazione pubblicitaria il suo punto di forza, insieme alla qualità dei chicchi. Oggi questo colosso *made in Italy* esporta caffè prodotto in modo sostenibile in oltre 90 Paesi al mondo. Compie 130 anni Hausbrandt, azienda fondata a Trieste nel 1892, le cui vicende si intrecciano con il percorso di crescita civile, economica e culturale dell'Italia. «Questo traguardo si fonda su storia, tradizione e autenticità di un'impresa che ha saputo conservare la sua bellezza mitteleuropea», racconta Martino Zanetti, presidente di Hausbrandt. Realtà che ha mantenuto una fortissima connessione con la sua città natale, dove il costume dei caffè come luoghi d'incontro e di ritrovo, ma anche di cultura, è ancora profondamente attuale. Oggi l'headquarter di Hausbrandt — il cui fatturato raggiunge i 73 milioni di euro — è nel cuore del Nordest, a Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso, dove ci sono il polo logistico di 4.400 metri quadrati dedicati ai magazzini di stoccaggio — con il tetto interamente ricoperto di pannelli fotovoltaici — e un modernissimo impianto di torrefazione. L'innovazione, del resto, è stata sempre la forza dell'azienda che ha saputo anticipare le tendenze di mercato e dettarne i canoni. Come nel caso della creazione di campagne pubblicitarie del tutto nuove. Un esempio? La locandina «Tre parole: Specialità Caffè Hausbrandt», lanciata intorno al 1910, con un omino col turbante a far da protagonista, che la resero anche nell'immaginario collettivo sinonimo di chicchi di qualità. O, l'introduzione, del 1900 del sistema brevettato Grevenbroich, a motore elettrico, che le permise di ottenere una tostatura perfetta grazie ad un raffreddamento che garantiva l'aroma del caffè appena tostato. Oppure, ancora, più di recente, distinguendosi per l'impronta green di tutta la filiera, all'insegna del rispetto per l'ambiente e delle persone che lo abitano. «Poter disporre di un bagaglio e patrimonio di competenze e idee ha un significato importantissimo e permette di affrontare in modo propositivo le sfide attuali», spiega Zanetti, alla guida del gruppo dal 1988. Con il suo arrivo i laboratori di ricerca ed analisi di prodotto, oltre che l'impianto unificato di torrefazione, sono stati dotati delle più attuali tecnologie. «Sono fermamente convinto che non si fa nulla da soli. La mia fortuna è stata avere le persone giuste e la dote di riuscire a dialogare loro. Se i tuoi collaboratori li guardi negli occhi, e sorridi, ti ricambieranno sempre», spiega Zanetti che ha sempre considerato centrale per lo sviluppo del brand l'investimento sul capitale umano. Una progettualità che nel corso degli anni ha portato l'azienda a collaborare con importanti pastry chef a livello mondiale e a sostenere il team italiano de la Coupe du Monde de la Patisserie, la più prestigiosa delle competizioni internazionali del settore. La ricerca della qualità, realizzata attraverso un'attenta selezione delle monorigini più pregiate, hanno portato Hausbrandt ad essere il «caffè delle eccellenze», presente in caffetterie di luoghi come gli Uffizi di Firenze, il Teatro dell'Opera di San Pietroburgo e il Teatro La Fenice di Venezia. Con miscele come Gourmet Columbus, 100% Arabica, dall'aroma delicatamente agrumato e piacevolmente dolce. Oppure, Bio 100% Arabica, caffè la cui filiera è certificata tutta proveniente da agricoltura biologica. Quasi la metà di ciò che l'azienda produce viene esportato. «Fra i Paesi con cui lavoriamo di più ci sono la Grecia, l'Austria e la Germania, nell'Unione Europa. Mentre nel mondo: Serbia, Libia, Bosnia Erzegovina ed Israele. E abbiamo come obbiettivo un approccio più aggressivo al mercato estero, che troviamo migliore di quello affollato nazionale», spiega Zanetti, che oltre Hausbrandt guida anche Col Sandago — tenuta nel cuore della Docg del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene —, lo storico marchio di birra triestina Theresianer e lo Champagne Martin Orsyn: un progetto nato nel 2021 per offrire a un pubblico giovane la piacevolezza delle bollicine francesi.

> **La mia fortuna è stata avere le persone giuste e la capacità di riuscire a dialogare**

LA TORREFAZIONE

In alto, un punto vendita di Hausbrandt a Trieste all'inizio del secolo scorso. Sopra, Martino Zanetti, alla guida del gruppo dal 1988. Con il suo arrivo i laboratori di ricerca ed analisi e l'impianto unificato di torrefazione sono stati dotati delle più attuali tecnologie. In basso, una tazzina di caffè con alle spalle una locandina con il logo usato dalla società in storiche campagne pubblicitarie

Nasce nelle Marche il sodalizio dedicato alla varietà «tabacchiera», commercializzata con il brand lanciato nel 1985 dall'azienda Eleuteri, il maggior fornitore di Coop e Conad. Così l'unione di agricoltori potrà investire più facilmente in superficie e qualità. E aumentare l'offerta, oggi inferiore alla domanda

IL DISTRETTO DELLA PESCA SATURNIA

di **Benedetta Moro**

La pesca piatta, alias «tabacchiera», agli italiani piace. Talmente tanto che, secondo gli addetti ai lavori, il suo consumo è aumentato negli ultimi dieci anni rispetto a quello della classica pesca tonda che, invece, è diminuito. Merito del sapore delicato e poco acido, del contenuto zuccherino e della forma, che permette di consumare il frutto facilmente. Dati, questi, che hanno spinto un piccolo gruppo di aziende produttrici a creare un vero e proprio distretto della pesca piatta, pronto ad allargarsi a nuove realtà, per sviluppare maggiormente il prodotto. Il luogo deputato sono le Marche. Più precisamente nell'area tra le province di Fermo e Macerata. Qui si trovano le vallate «in cui abbiamo trovato la giusta alchimia che favorisce la crescita di un prodotto la cui qualità gustativa raggiunge livelli d'eccellenza», spiega Marco Eleuteri, capofila del progetto e titolare dell'azienda agricola Eleuteri di Civitanova Marche, che produce dal 1985 pesche piatte con il marchio registrato Saturnia. Ma perché l'esigenza di riunire diverse attività del settore? «Questa è la regione in Italia in cui in questi anni è cresciuta di più la produzione della pesca piatta. Nonostante ciò, non riusciamo a soddisfare la domanda — evidenzia Eleuteri —, in aumento nell'ultima decade del 15-20 per cento e, ora, superiore all'offerta. Basti pensare che siamo i maggiori fornitori di Coop per la linea Fior Fiore e di Conad per Sapori&Dintorni, ma ci sono insegne, anche del Centro e Nord Europa, che non riusciamo a soddisfare. La nostra priorità quindi è, con questo che sarà in Italia il primo distretto di pesca piatta, di aumentare la superficie e lo standard del prodotto». Sono cinque le aziende che negli ultimi cinque anni hanno iniziato a coltivare pesche piatte Saturnia. Al momento contribuiscono con 30 ettari alla produzione di Eleuteri, che disponeva dieci anni fa di questa superficie di terra, oggi pari a 120 ettari, garantendo duemila tonnellate di frutta all'anno (si stima il 10% della produzione nazionale). Anche il fatturato è aumentato, passando da 2 a 6 milioni di euro dal 2010 a quest'anno. La cooperativa che verrà costituita servirà «per avviare un distretto della pesca Saturnia che ci agevolerà nella crescita. Da soli è difficile e abbastanza oneroso — continua l'imprenditore —. Così sarà più facile cogliere le opportunità di mercato». Le aziende agricole che si affacceranno al distretto fruiranno della «nostra collaborazione in ogni fase della vita aziendale — spiega Eleuteri — : dalla scelta di varietà da coltivare alla distribuzione sul mercato». La pesca è intanto al centro di un altro progetto che si chiama Anfiteatro, come la forma dell'azienda agricola Eleuteri, la quale ha investito due milioni di euro per lanciare un'altra sfida: produrre la Nettarina Saturnia, la pesca senza «pelo» in versione piatta. I primi frutti saranno sul mercato da settembre. E c'è già chi pensa a come usare in cucina questa varietà. «Con la buccia si potrà ragionare ad esempio su estratti e polveri per aromatizzare i piatti», parla ispirata Rosaria Morganti, titolare e chef marchigiana dello storico ristorante «Due Cigni». Fa parte di un nutrito gruppo di cuochi che, da una decina d'anni, celebrano la Saturnia senza limiti, cucinandola dagli antipasti al dolce.

Piace più della "tonda" Merito della delicatezza e della forma: è molto facile da mangiare

IL PROGETTO

In alto, dei frutteti in fiore. Al centro, alcune pesche Saturnia. Sopra, Marco Eleuteri, titolare dell'azienda agricola Eleuteri, produttrice della varietà piatta. A fianco, l'amatriciana di Saturnia e pendolini gialli, una creazione di Rosaria Morganti, chef e titolare dello storico ristorante «Due Cigni» in provincia di Macerata

BILANCIO D'ESERCIZIO DI RCS MEDIAGROUP S.P.A. al 31.12.2021

In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

Prospetto di Conto Economico (^)

	(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2021	Esercizio 2020
I	**Ricavi delle vendite**	**12**	**508.238.499**	**488.844.899**
	Ricavi diffusionali		268.445.326	267.815.950
	Ricavi pubblicitari		208.766.355	199.582.415
	Ricavi editoriali diversi		31.026.818	21.446.534
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	14	478.162	(1.362.279)
II	Acquisti e consumi materie prime e servizi	15	(311.701.601)	(297.251.949)
	Acquisti e consumi materie prime e merci		(51.393.135)	(68.246.540)
	Costi per servizi		(244.611.571)	(216.508.410)
	Costi per godimento beni di terzi		(15.696.895)	(12.496.999)
III	Costi per il personale	16	(139.243.552)	(154.592.264)
II	Altri ricavi e proventi operativi	17	27.848.849	19.177.955
II	Oneri diversi di gestione	18	(7.248.563)	(6.119.359)
IV	Accantonamenti	40	(4.448.247)	(2.423.750)
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	19	(605.098)	(2.451.358)
VI	Ammortamenti attività immateriali	20	(10.005.031)	(9.983.377)
VII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	20	(5.027.687)	(5.304.313)
VIII	Ammortamenti diritti d'uso su beni in leasing	20	(17.147.411)	(17.448.701)
	Risultato operativo		**41.138.320**	**11.085.504**
X	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	21	3.021.008	4.197.603
X	Interessi e altri proventi finanziari	21	421.022	2.491.372
X	(Oneri) finanziari	21	(7.232.179)	(7.511.458)
XI	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	22	11.815.146	(5.131.226)
XII	(Svalutaz)/ripristino di crediti e altre attività finanziarie	23	103.536	(61.687)
	Risultato ante imposte		**49.266.853**	**5.070.108**
XIII	Imposte sul reddito	24	(10.584.192)	7.757.650
	Risultato dell'esercizio		**38.682.661**	**12.827.758**

(^) Ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006, gli effetti dei rapporti con parti correlate e dei proventi ed oneri di natura non ricorrente sul Conto economico sono evidenziati nell'apposito schema di conto economico riportato nella sezione "Allegati al Bilancio di esercizio" e sono ulteriormente descritti rispettivamente nelle note n. 13 e n. 25.

Le note costituiscono parte integrante del presente Bilancio.

Prospetto di Conto economico complessivo

(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2021	Esercizio 2020
Utile/(perdita) dell'esercizio	**38**	**38.682.661**	**12.827.758**
Altre componenti di conto economico complessivo:			
- saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio			
Utili (perdite) su copertura flussi di cassa		129.749	(440.567)
Riclassificazione a conto economico di utili (perdite) su copertura flussi di cassa		461.941	574.981
Effetto fiscale su copertura flussi di cassa		(142.006)	(32.259)
- non saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio			
(Perdita)/utile attuariale su piani a benefici definiti		(207.746)	(773.000)
Effetto fiscale su attuarizz. Piani a benefici definiti		49.859	185.520
Utili (perdite) derivanti dalla valutazione a fair value degli altri strumenti rappresentativi di capitale		(20.459)	(59.000)
Totale altre componenti di conto economico complessivo		**271.338**	**(544.325)**
Totale conto economico complessivo		**38.953.999**	**12.283.433**

Le note costituiscono parte integrante del presente Bilancio.

Prospetto della Situazione patrimoniale finanziaria (^)

	(Valori in Euro)	Note	31 dicembre 2021	31 dicembre 2020
	ATTIVITÀ			
XIV	Immobili, impianti e macchinari	26	32.799.523	36.766.713
XVI	Diritti d'uso beni in leasing	27	129.905.957	118.940.464
XVII	Investimenti immobiliari	28	2.270.000	2.717.040
XV	Attività immateriali	29	27.560.762	26.028.074
XVIII	Partecipazioni valutate al costo	30	389.319.351	388.725.617
XVIII	Altri strumenti rappresentativi di capitale non correnti	31	1.624.732	1.647.732
XVIII	Attività finanziarie per strumenti derivati	37	18.879	-
XVIII	Crediti finanziari non correnti	32	325.037	440.396
XVIII	Altre attività non correnti	33	751.314	628.886
XXVIII	Attività finanziarie non correnti per contratti di locazione	28	8.632.429	9.423.809
XVIII	Attività per imposte anticipate	24	15.124.342	23.727.574
	Totale attività non correnti		**608.332.326**	**609.046.305**
XIX	Rimanenze	34	12.760.258	12.939.650
XX	Crediti commerciali	35	127.781.101	136.459.637
XXI	Crediti diversi e altre attività correnti	36	18.714.770	17.412.687
XXII	Attività per imposte correnti	24	3.509.931	1.845.137
XXVII	Crediti finanziari correnti	37	182.597.077	216.009.705
XXVIII	Attività finanziarie correnti per contratti di locazione	28	1.041.035	1.003.101
XXVII	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	37	63.430.523	37.276.503
	Totale attività correnti		**409.834.695**	**422.946.420**
	Attività non correnti destinate alla vendita		**-**	**-**
	TOTALE ATTIVITÀ		**1.018.167.021**	**1.031.992.725**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
	Capitale sociale	38	270.000.000	270.000.000
	Riserve	38	145.356.933	145.085.595
	Azioni proprie	38	(26.584.411)	(26.591.829)
	Utili (perdite) portati a nuovo	38	64.813.980	67.515.159
	Utile (perdita) dell'esercizio	38	38.682.661	12.827.758
XXVI	**Totale patrimonio netto**		**492.269.163**	**468.836.683**
XXVII	Debiti finanziari non correnti	37	24.587.017	58.877.129
XXVIII	Passività non correnti per contratti di locazione	27	132.199.431	122.244.480
XXVII	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	-	1.014.559
XXIII	Benefici relativi al personale	39	27.125.506	30.851.742
XXIV	Fondi per rischi e oneri	40	23.073.816	22.290.780
XXV	Passività per imposte differite	24	200.300	428.165
XXII	Debiti diversi e altre passività non correnti	41	1.943.617	1.915.970
	Totale passività non correnti		**209.129.687**	**237.622.825**
XXVII	Debiti finanziari correnti	37	139.110.854	134.780.592
XXVIII	Passività correnti per contratti di locazione	28	19.528.587	19.102.761
XXVII	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	441.748	-
XXII	Passività per imposte correnti	24	1.132.010	3.334.194
XXI	Debiti commerciali	42	93.512.824	104.448.526
XXIV	Quote a breve term.fondi rischi e oneri	40	14.107.244	14.200.664
XXII	Debiti diversi e altre passività correnti	43	48.934.904	49.666.480
	Totale passività correnti	43	**316.768.171**	**325.533.217**
	Passività associate ad attività destinate alla dismissione		-	-
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**1.018.167.021**	**1.031.992.725**

(^) Ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006, gli effetti dei rapporti con parti correlate e dei proventi ed oneri di natura non ricorrente sullo Stato patrimoniale sono evidenziati nell'apposito schema di stato patrimoniale riportato nella sezione "Allegati al Bilancio di esercizio" e sono ulteriormente descritti rispettivamente nella nota n. 13

Le Note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge. Il bilancio è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

BILANCIO CONSOLIDATO DEL GRUPPO RCS MEDIAGROUP al 31 DICEMBRE 2021

Da pubblicare ai sensi dell'articolo 1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n° 545, convertito con legge 23 dicembre 1996 n° 650

STATO PATRIMONIALE CONSOLIDATO (in milioni di euro)

	(in milioni di euro)	Note	31 Dicembre 2021	31 Dicembre 2020
	ATTIVITÀ			
XVIII	Immobili, impianti e macchinari	31	48,9	55,3
XIX	Diritti d'uso su beni in leasing	32	147,0	140,6
XX	Investimenti Immobiliari	33	7,0	16,2
XVII	Attività immateriali	34	369,7	366,9
XXI	Partecipazioni in società collegate e joint venture	35	30,7	34,7
XXI	Altri strumenti di capitale non correnti	36	2,4	2,4
XXXV	Attività finanziarie per strumenti derivati	37	-	-
XXI	Crediti finanziari non correnti	38	0,2	0,3
XXI	Altre attività non correnti	39	4,7	2,0
XXI	Attività per imposte anticipate	27	80,0	84,3
	Totale attività non correnti		**690,6**	**702,7**
XXII	Rimanenze	40	17,4	17,8
XXIII	Crediti commerciali	41	219,9	189,5
	- di cui verso parti correlate	*17*	*86,6*	*15,1*
XXV	Crediti diversi e altre attività correnti	42	42,8	26,2
XXV	Attività per imposte correnti	27	4,9	3,1
	- di cui verso parti correlate	*17*	*3,4*	-
XXXV	Attività finanziarie per strumenti derivati	37	-	-
XXXVI	Crediti finanziari correnti	43	0,2	6,9
	- di cui verso parti correlate	*17*	-	6,0
XXXVI	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	43	72,9	50,8
	Totale attività correnti		**358,1**	**294,3**
	Attività non correnti destinate alla dismissione		**-**	**-**
	TOTALE ATTIVITÀ		**1.048,7**	**997,0**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
XXX	Capitale sociale	44	270,0	270,0
XXX	Azioni proprie	46	(26,6)	(26,6)
XXX	Riserve	45/46/47	(5,6)	(6,4)
XXX	Utili (perdite) portati a nuovo		57,7	41,6
XXX	Utile (perdita) dell'esercizio		72,4	31,7
	Totale patrimonio netto di gruppo		**367,9**	**310,3**
XXX	Patrimonio netto di terzi		2,2	1,3
	Totale		**370,1**	**311,6**
XXXI	Debiti e passività non correnti finanziarie	43	24,6	58,9
XXXVII	Passività non correnti per contratti di locazione	43	136,8	131,2
XXXIV	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	-	1,0
XXVIII	Benefici relativi al personale	50	35,3	37,4
XXVI	Fondi per rischi e oneri	51	27,9	26,7
XXVII	Passività per imposte differite	27	52,8	52,5
XXV	Altre passività non correnti	52	1,2	1,0
	Totale Passività non correnti		**278,6**	**308,7**
XXXII	Debiti verso banche	43	-	0,6
XXXII	Debiti finanziari correnti	43	31,4	56,8
	- di cui verso parti correlate		-	*0,8*
XXXVII	Passività correnti per contratti di locazione	43	24,8	23,7
XXXIV	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	0,4	-
XXV	Passività per imposte correnti	27	4,4	1,1
	- di cui verso parti correlate	*17*	*3,0*	-
XXIV	Debiti commerciali	53	223,9	179,4
	- di cui verso parti correlate	*17*	*13,4*	*9,8*
XXVI	Quote a breve term.fondi rischi e oneri	51	26,1	23,8
XXV	Debiti diversi e altre passività correnti	54	89,0	91,3
	- di cui verso parti correlate	*17*	*2,8*	*2,7*
	Totale passività correnti		**400,0**	**376,7**
	Passività associate ad attività destinate alla dismissione		**-**	**-**
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**1.048,7**	**997,0**

CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO (in milioni di euro)

	(in milioni di euro)	Note	Progressivo al 31 dicembre 2021	2020
I	Ricavi delle vendite	16	846,2	749,5
	- di cui verso parti correlate	*17*	*222,5*	*226,1*
II	Incremento immobilizzazioni per lavori interni		-	-
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	40	0,4	(1,8)
II	Consumi materie prime e servizi	18	(469,0)	(398,7)
	- di cui verso parti correlate	*17*	*(63,7)*	*(93,6)*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(0,2)*	*(0,5)*
III	Costi per il personale	19	(245,4)	(257,3)
	- di cui verso parti correlate	*17*	*(3,7)*	*(4,3)*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(3,6)*	*(15,1)*
II	Altri ricavi e proventi operativi	20	33,0	14,1
	- di cui verso parti correlate	*17*	*1,8*	*2,5*
	- di cui non ricorrenti	*30*	-	*0,5*
II	Oneri diversi di gestione	21	(13,7)	(12,8)
	- di cui verso parti correlate	17	(0,5)	-
II	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti commerciali e diversi		-	-
IV	Accantonamenti	51	(6,7)	(2,9)
	- di cui non ricorrenti	*30*	-	*(0,9)*
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	21	(0,3)	(4,1)
	- di cui non ricorrenti	*30*	-	*1,5*
VI	Ammortamenti attività immateriali	23	(16,8)	(15,8)
VII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	23	(8,8)	(9,1)
VIII	Amm. diritti d'uso su beni in leasing	23	(22,3)	(22,5)
IX	Ammortamenti investimenti immobiliari	23	(0,5)	(0,5)
X	Svalutazione / Ripristino immobilizzazioni	23	(0,1)	(2,7)
	Risultato operativo		**96,0**	**35,4**
XI	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	24	0,1	0,7
XI	Proventi finanziari	24	0,6	2,9
	- di cui verso parti correlate	*17*	-	*0,5*
	- di cui non ricorrenti	*30*	-	*2,4*
XI	Oneri finanziari	24	(11,3)	(12,9)
XII	Quote proventi (oneri) da valutazione partecipazioni con il metodo del patrimonio netto[(1)]	35	(2,1)	(2,9)
	- di cui non ricorrenti		-	*(0,5)*
XIII	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	*25*	*9,4*	*5,9*
XIII	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti e altre attività finanziarie		-	-
XIII	(Svalutazione)/Ripristino di crediti e altre attività finanziarie	26	(0,1)	(0,1)
	- di cui verso parti correlate	*17*	*0,1*	0,2
	Risultato ante imposte		**92,6**	**29,0**
XIV	Imposte sul reddito	27	(20,2)	2,9
	- di cui non ricorrenti	*30*	-	9,9
	Risultato attivita destinate a continuare		**72,4**	**31,9**
XV	Risultato attività destinate alla dismissione e dismesse		-	-
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**72,4**	**31,9**
	Attribuibile a :			
XVI	Utile/(perdita) attribuibile ai terzi	28	-	0,2
	Utile/(perdita) attribuibile ai soci della Capogruppo		72,4	31,7
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**72,4**	**31,9**
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione base in euro	29	0,14	0,06
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione diluito in euro	29	0,14	0,06
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione base in euro	29	-	-
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione diluito in euro	29	-	-

- Le note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge.
- Il bilancio consolidato è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

RCS MEDIAGROUP S.p.A. C.F. 12086540155 Anno 2021

PROSPETTO DI DETTAGLIO DELLE VOCI DEL BILANCIO DI ESERCIZIO AL 31.12.2021

Da pubblicare ai sensi dell'art. 1, comma 33, del decreto-legge 23 ottobre 1996 n°545 convertito con legge 23 dicembre 1996 n° 650

	RICAVI DELLE VENDITE:	
01	Vendita di copie	**239.084.677**
02	Pubblicità	**189.044.501**
03	- Diretta	**3.922.118**
04	- Tramite concessionaria	**185.122.383**
05	Ricavi da editoria *on line*	**49.082.503**
06	- Abbonamenti	**29.360.649**
07	- Pubblicità	**19.721.854**
08	Ricavi da vendita di informazioni	**4.378.253**
09	Ricavi da altra attività editoriale	**26.648.565**
10	**Totale voci 01+02+05+08+09**	**508.238.499**

BILANCIO D'ESERCIZIO DI CAIRORCS MEDIA S.P.A. al 31.12.2021

Da pubblicare ai sensi dell'articolo 1, comma 34, del decreto-legge 23 ottobre 1996 n.545, convertito con legge 23 dicembre 1996 n.650

STATO PATRIMONIALE

ATTIVO

(in Euro)			31/12/21
A)	**Crediti verso soci per versamenti ancora dovuti**		-
B)	**Immobilizzazioni**		
	I)	Immobilizzazioni immateriali	**8.099.146**
	1)	costi di impianto e di ampliamento	2.352
	4)	concessioni, licenze, marchi e diritti simili	5.535.626
		(ammortamenti concessioni, licenze, marchi e diritti simili)	(5.045.813)
		totale concessioni, licenze, marchi e diritti simili	**489.813**
	5)	avviamento	7.900.000
		(ammortamento avviamento)	(395.000)
		totale avviamento	**7.505.000**
	6)	immobilizzazioni in corso e acconti	94.165
	7)	altre	8.049
		(ammortamenti altre immobilizzazioni)	(233)
		totale altre	**7.816**
	II)	**Immobilizzazioni materiali**	**184.742**
	2)	impianti e macchinari	17.284
		(ammortamenti impianti e macchinari)	(15.301)
		totale impianti e macchinario	**1.983**
	4)	altri beni	801.044
		ammortamenti altri beni)	(619.405)
		totale altri beni	**181.639**
	5)	immobilizzazioni in corso e acconti	1.120
	III)	Immobilizzazioni finanziarie	**20.959**
	2)	crediti:	20.959
	c)	verso controllanti	20.959
	Totale immobilizzazioni (B)		**8.304.847**
C)	**Attivo circolante**		
	I)	**Rimanenze**	-
	II)	**Crediti**	**168.797.504**
	1)	verso clienti	153.431.168
		- esigibili entro l'esercizio successivo	153.431.168
	4)	verso controllanti	4.658
		- esigibili entro l'esercizio successivo	4.658
	5)	verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	4.717.130
		- esigibili entro l'esercizio successivo	4.717.130
	5-bis)	crediti tributari	5.464
		- esigibili entro l'esercizio successivo	5.464
	5-ter)	imposte anticipate	869.252
	5-quarter)	verso altri	9.769.832
	a)	verso terzi	9.769.832
		- esigibili entro l'esercizio successivo	9.769.832
	III)	**Attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni**	-
	IV)	**Disponibilità liquide**	**13.945.750**
	1)	depositi bancari e postali	13.814.558
	2)	assegni	14.233
	3)	danaro e valori in cassa	116.959
	Totale attivo circolante (C)		**182.743.254**
D)	**Ratei e risconti attivi**		**563.679**
	1)	ratei attivi	-
	2)	risconti attivi	563.679
	TOTALE ATTIVO		**191.611.780**

PASSIVO

		31/12/21
A) Patrimonio netto		
I)	Capitale	300.000
II)	Riserva da soprapprezzo delle azioni	7.800.000
IX)	Utile (perdita) dell'esercizio	(351.505)
Totale patrimonio netto		**7.748.495**
B) Fondi per rischi e oneri		**4.833.637**
	3) altri	4.833.637
C) Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato		**3.189.451**
D) Debiti		**175.380.979**
7)	debiti verso fornitori	29.736.918
	- esigibili entro l'esercizio successivo	29.736.918
11)	debiti verso controllanti	45.428.476
	- esigibili entro l'esercizio successivo	45.428.476
11-bis)	debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	91.653.503
	- esigibili entro l'esercizio successivo	91.653.503
12)	debiti tributari	1.249.934
	- esigibili entro l'esercizio successivo	1.249.934
13)	debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	2.265.892
	- esigibili entro l'esercizio successivo	2.265.892
14)	altri debiti	5.046.256
	a) verso terzi	5.046.256
	- esigibili entro l'esercizio successivo	
E) Ratei e risconti passivi		**459.218**
2)	risconti passivi	459.218
TOTALE PASSIVO		**191.611.780**

CONTO ECONOMICO

(in Euro)		**"Dal 23/11/2020 al 31/12/2021"**
A) Valore della produzione		**372.883.383**
1)	ricavi delle vendite e delle prestazioni	369.220.980
5)	altri ricavi e proventi	3.662.403
B) Costi della produzione		**372.966.120**
6)	per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	302.014.551
7)	per servizi	45.093.072
8)	per godimento di beni di terzi	1.148.727
9)	per il personale	22.218.934
	a) salari e stipendi	15.752.097
	b) oneri sociali	4.985.771
	c) trattamento di fine rapporto	1.145.068
	d) trattamento di quiescenza e simili	94.968
	e) altri costi	241.030
10)	ammortamenti e svalutazioni	1.384.021
	a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	631.171
	b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	75.097
	d) svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	677.753
	12) accantonamenti per rischi	125.929
	14) oneri diversi di gestione	980.886
Differenza tra valore e costi della produzione (A-B)		**(82.737)**
C) Proventi e oneri finanziari		
16)	altri proventi finanziari	2.379
	d) proventi diversi dai precedenti	2.379
	verso altri	2.379
17)	interessi ed altri oneri finanziari	20.541
	verso altri	20.541
17-bis)	utili e perdite su cambi	679
	Totale proventi e oneri finanziari (15+16-17+-17 bis)	**(18.841)**
D) Rettifiche di valore di attività finanziarie		
Totale delle rettifiche di valore di attività finanziarie (18-19)		-
Risultato prima delle imposte (A-B+-C+-D+-E)		**(101.578)**
20)	Imposte sul reddito d'esercizio	(249.927)
	a) imposte correnti	(499.057)
	c) imposte (differite) / anticipate	249.130
	23) UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	**(351.505)**

CAIRORCS Media S.P.A CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ 2021

Elenco delle testate servite in esclusiva (In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con Legge 23 dicembre 1996 n. 650)

Abitare
AIRONE
Amica
Amica Speciali
ANTIQUARIATO
ARTE
BELL'EUROPA
BELL'ITALIA
Buone Notizie Carta
CAM (ARTE)
Cook
Corriere del Mezzogiorno Bari
Corriere del Mezzogiorno Napoli
Corriere Bologna.it
Corriere Campania.it
Corriere del Trentino Altro Adige Regionale
Corriere del Veneto.it
CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE ECONOMIA
Corriere Fiorentino.it
Corriere Green Carta
Corriere Lettura
CORRIERE MOTORI
Corriere Puglia.it
Corriere Salute
Corriere Veneto Regionale
CUCINA MIA
CORRIERE.IT
GAZZETTA.IT
Design Issue
DI PIU' TV
DI PIU' TV CUCINA
DIVA CUCINA
DIVA E DONNA
Dorso Nazionale Innovazione
Dove
Ed. Locale Bologna
Ed. Locale Firenze
ENIGMISTICA PIU'
ENIGMISTICA MIA
F
FAB
FOR MEN MAGAZINE
GARDENIA
GAZZETTA DELLO SPORT
GIALLO
IN VIAGGIO
Io Donna
Io Donna Fashion Issue
Living
NATURAL STYLE
NUOVO IN FAMIGLIA
NUOVO SETTIMANALE
NUOVO TV
NUOVO TV CUCINA
OGGI
OGGI CUCINO
Sette
SETTIMANALE DI PIU'
Sport Week
STELLARE
Style Fashion Issue
STYLE MAGAZINE
Travel Issue
TV MIA
Vivimilano

Negli anni Sessanta «mi hanno insegnato che la cucina è roba da donne. E così purtroppo non mi sono mai appassionato», racconta lo scrittore emiliano. «La sola cosa che non amo della Russia, infatti, è il cibo». La sua prima volta da cuoco? Nel 1991 a Mosca: «Spaghetti al sugo: cucinai per disperazione»

PAOLO NORI

A COLAZIONE

«A colazione ho provato a mangiare prosciutto crudo di Parma assieme a 70 grammi di Parmigiano Reggiano. Una sorta di dieta 'parmocentrica', la stessa per mesi. Prodotti eccellenti ma, dicono, a tavola meglio variare»

I TORTELLI

«Con ripieno di ricotta ed erbette sono i miei preferiti. E pensare che, quand'ero piccolo, li detestavo». Oggi Paolo Nori li insaporisce con poco burro e del formaggio: «Su quest'ultimo nessuna deroga: solo 'oro di Parma' Dop»

I CETRIOLI

L'arte delle conserve arriva in Russia dalla Cina. I cetrioli *malossol* in salamoia appartengono alla cultura gastronomica del Paese tanto quanto la vodka. E spesso si degustano insieme. «Un rituale che stuzzica l'appetito»

IL VINO E LA BIRRA

«Da ragazzo ne bevevo solo per il fatto di essere maschio. Dovevo dimostrare di saper reggere l'alcol: allora il grado di virilità si misurava così. Non mi piaceva: ho smesso. E no, non mi sento meno uomo per questo»

IL CLUB SANDWICH

Insieme al pollo — acquistato alla gastronomia del supermercato —, è il piatto dell'affetto. «Lo preparavo a mia figlia Irma di ritorno da scuola. All'epoca Francesca e io eravamo separati. Per fortuna (di tutti) siamo tornati insieme»

I BLINIS

Sono focaccine salate leggermente, gonfie e soffici, simili ai più comuni pancake, realizzate con farina di grano saraceno, latte, uova, lievito e sale. L'altra specialità russa, insieme ai cetrioli, che «non dispiace» a Paolo Nori

di **Chiara Amati**
foto di Claudio Sforza

«Sono un ragazzo del '63: vengo da una cultura maschilista, che ho assecondato. Mi faceva comodo: in casa c'era chi "sfaccendava" per me e i miei fratelli. All'università andai a vivere con nonna Carmela. Lei, in cucina, ci sapeva fare. Guai, però, a indugiare nel suo raggio d'azione. Una volta volli farle una sorpresa. Era stanca, andò a riposare. Io lavai i piatti. Si arrabbiò moltissimo: "Non è roba da maschi, non lo fare più", mi ammonì. E li pulì di nuovo. Rimasi male». Quando i genitori consegnano il loro mondo a Paolo Nori, scrittore e traduttore dal russo e dal francese, la linea di demarcazione tra universo maschile e femminile è netta. Anche in quella città millenaria — Parma, dove Nori è nato e cresciuto — da sempre crocevia di sapere, tradizioni e innovazione. In quegli anni la tavola è *une affaire de femmes* inaccessibile agli uomini. Sarà anche per questo che Nori non si appassiona. Lavora fuori, lui. Comincia che è uno studente delle superiori. Come molti coetanei trova impiego in un prosciuttificio a San Vitale Baganza. «Il maiale è parte della mia storia — racconta —. Fare e avere salami buoni era per noi un obbligo, non una possibilità. Sebbene mi trovassi nella culla della gastronomia, non sono mai stato un buongustaio. Ieri come oggi. Non mangio per piacere. Io mi nutro per nervoso o per stare in piedi. Cerco di fare in modo che il cibo mi dia quello di cui ho bisogno: senza eccessi. Quando sono stato sovrappeso, mi sono messo a dieta. Fantastico: sapevo esattamente che cosa prevedesse il menu e poco importava che fosse lo stesso per mesi. Perdevo peso: galvanizzante!». Non è un food lover Nori. Né sa stare ai fornelli. Il primo piatto di pasta fatto di suo pugno risale al 1991. «Mi trovavo a Mosca. Dopo un mese e mezzo di pessimo cibo sovietico, il desiderio di sapori nostrani, come la fame, si faceva ogni giorno più pressante. Mi infilai in uno di quei negozietti che vendevano prodotti dal mondo. Rimediai una confezione di spaghetti e della passata, di Parma. Fu la mia prima volta da cuoco e neppure l'ultima». Ride Nori, sa di avere detto una *boziàsa*, una bugia. Lui cuoco anche no, nonostante la figlia Irma da piccina lo considerasse tale. «Al rientro da scuola le facevo trovare il pollo, riscaldato, del supermercato vicino a casa. Lei invitava i suoi amichetti e si gloriava della cucina di papà. Oggi, a 17 anni, ai fuochi è più brava di me. Vince facile. Ci piace mangiare sano. Io per lo più verdure, pesce e pasta tutti i giorni. Poi acqua. L'alcol? Vodka, ma solo quando torno in Russia: brucia dentro. Come un romanzo di Dostoevskij».

Stare a dieta è fantastico So sempre cosa mangiare E faccio pace con il peso

Mi nutro per nervoso oppure sussistenza: verdure, pesce e pasta tutti i giorni

G
Garofalo

78
FARFALLE
Garofalo
MARVEL STUDIOS
THOR
LOVE AND THUNDER
500g ℮

Regolamento completo su www.thecookinguniverse.com

MARVEL
AVENGERS
CAMPUS
DISNEYLAND PARIS 30
©Disney © 2022 MARVEL.